sale&pepe

APRILE 2013 - € 3,50

MONDADORI



Ravioli di patate con ricotta, pag. 23

RICOTTA capolavoro da pastore **L'AGNELLO** come solo un grande chef sa fare **PASTA E UOVA** una coppia collaudata in cerca di nuove emozioni **PASQUETTA** primo invito all'aperto **MANDORLE** in versione dessert

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 27 - Mensile - PT(Cont) € 6,00 - Lux € 6,00 - Svizzera CHF 7,50 - Svizzera C.T. CHF 7,30 - Belgio € 6,00 - Germania € 7,50 - Canada CAD 11,00 - USA $ 11,00

SOMMARIO

APRILE 2013





Servizi

Evasioni









La nuova app di Sale&Pepe
Scaricate l'applicazione dall'Apple Store per sfogliare la rivista direttamente sull'iPad.



Sale&Pepe è su Facebook!
Venite a trovarci su facebook.com/saleepepemagazine per scambiare idee, ricette e foto con la redazione e i lettori più appassionati.

Indice delle ricette e indirizzi a pagina 6


83


92


28

Scuola

Rubriche

Hanno collaborato con noi ad Aprile



PEPPINO TINARI
Il vulcanico chef patron di Villa Maiella, a Guardiagrele in Abruzzo, esalta nel suo repertorio le merviglie gustative dell'agnello, di cui è esperto assoluto. Nella foto è con la moglie Angela. Pag. 56

PIETRO SCARPINELLI
È l'anima della Congrega dei Liffi, che riunisce a Reggio Emilia ogni settimana gli appassionati della cucina di pesce. Per cucinare, e poi gustare, un menu sempre diverso. Pag. 87



SILVANA CUGUSI
Erede di una "dinastia casearia", che dalla Barbagia ha trasferito in Toscana saperi antichi e tecniche artigianali, produce una ricotta cremosa e delicata. Che in primavera profuma delle erbe dei pascoli. Pag. 18



Life tastes great.



La vita ha il gusto di un attimo, che non si dimentica.

Una sensazione di perfezione. Spesso deriva da piccoli dettagli, come ad esempio un prodotto WMF. Tre lettere per qualitá, design e innovazione. Per questo si trovano nei posti più belli del mondo: nell'Adlon Kempinski a Berlino come nella Queen Mary 2. E naturalmente a casa vostra.
www.wmf.it

INDICE
LE RICETTE DI APRILE 2013

DISPONIBILE L'INDICE DELLE RICETTE 2012

Richiedetelo via posta, fax o e-mail a "Servizio indici", Sale&Pepe, Arnoldo Mondadori Editore, 20090 Segrate (Mi); fax: 0275422683; e-mail: salepepe@mondadori.it.
L'indice delle ricette 2012 è disponibile in versione elettronica e cartacea: verrà spedito gratuitamente ai lettori che ne faranno richiesta specificando nominativo e indirizzo.

INDIRIZZI

- **Alessi**, www.alessi.it
- **Asa**, distribuito da Merito, www.merito.it
- **Atelier MV%**, www.mv.ceramicsdesign.it
- **Auerhan**, distribuito da Luigi Galli, www.galliluigi.com
- **B. Morone**, www.bmorone.it
- **Berardi Erbe**, www.berardierbe.com
- **Bitossi Home**, www.bitossihome.it
- **Bormioli Rocco**, www.bormiolirocco.com
- **Bugatti**, www.casabugatti.it
- **Centrotavola Milano**, www.centrotavolamilano.it
- **Chantal Delorme**, Corso Concordia, 4; Milano
- **Chiara Sonda**, sondachiara@gmail.com
- **Coin**, www.coin.it
- **Fade**, www.fade.sm
- **Giardini WallCoverings**, www.giardiniwallcoverings.it
- **Ikea**, www.ikea.com
- **Ilaria Gori**, www.ilariagori.com
- **Jannelli&Volpi**, www.jannellievolpi.it
- **L'Angolo di Scurreria**, via Scurreria, 17R; Genova; 010 2470293
- **La Compagnia del Tabacco**, www.compagniadeltabacco.it
- **La Fabbrica del lino**, www.lafabbricadellino.com
- **La Rinascente**, www.rinascente.it
- **Le Stanze della Memoria**, wwww.lestanzedellamemoria.it
- **Madame Gioia Home**, www.madamegioiahome.blogspot.com
- **Marina C**, www.marinac.it
- **Mastro Raphael**, www.mastroraphael.it
- **Maxwell&Williams**, www.maxwellandwilliams.it
- **Mepra**, www.mepra.it
- **Michielotto**, www.michielotto.com
- **Novità Import**, www.novitahome.it
- **Pampaloni**, www.pampaloni.com
- **RB**, www.rbhome.it
- **Rina Menardi**, www.rinamenardi.com
- **Rosenthal**, www.rosenthal.it
- **Saman**, www.shop-saman.org
- **Sambonet**, www.sambonet.it
- **Schoenhuber**, www.schoenhuber.com
- **Serafino Zani**, www.serafinozani.it
- **Tognana**, www.tognanaporcellane.it
- **Villeroy&Boch**, www.villeroy-boch.com
- **Wedgwood**, na.wwrd.com
- **Wmf**, www.wmf.com
- **Zafferanoitalia**, www.zafferanoitalia.com

"Le Torte degli angeli". Così soffici, così gustose.

Hai gia' provato le Torte degli angeli?

Sorprendi i tuoi cari con le Torte degli angeli: torte dal gusto unico e dalla consistenza straordinariamente soffice e morbida, in goloso contrasto con la rustica croccantezza della superficie cosparsa di zucchero al velo. Tu aggiungi uova e panna da montare. Solo da ***PANEANGELI****!*



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.







Tescoma e Sale&Pepe in tour

PER DIVERTIRSI AI FORNELLI CON I GRANDI CHEF È IN ARRIVO L'EASY COOKING TOUR. UN GRANDE EVENTO GASTRONOMICO CHE TOCCHERÀ SETTE CITTÀ ITALIANE

Dal 13 aprile a fine maggio, durante i week end, si terrà l'Easy Cooking Tour, una grande manifestazione gastronomica che farà sosta in sette piazze italiane. L'evento, organizzato da Tescoma (leader mondiale nel mercato degli utensili da cucina) e dalla scuola di Sale&Pepe, offre l'eclusiva possibilità di assistere agli show cooking degli insegnanti della nostra scuola e dello chef Mattia Poggi. Imperdibili anche i corsi organizzati per i bambini, che si cimenteranno nella costruzione di un goloso trenino e nell'arte della pizza. Il motorhome che trasporterà gli chef e le attrezzature in giro per l'Italia, una volta giunto a destinazione si trasformerà in una comoda area relax con veranda e spazio giochi per i più piccini (tavolini su misura, materiale da disegno e palloncini in regalo). Gli show cooking invece saranno ospitati in una sala appositamente allestita. Non mancate! Easy Cooking Tour è aperto a tutti e gratuito (per i corsi dedicati ai bambini è richiesta la prenotazione).

Info: www.tescoma.it o numero verde 800777546



Sopra, l'aula per gli show cooking e i corsi di cucina. Più in alto, il motorhome con un'area relax provvista di veranda e uno spazio giochi per i bambini.



Sopra, Roberto Maurizio, uno dei valenti chef della scuola di Sale&Pepe. A sinistra, lo chef Mattia Poggi, testimonial Tescoma.



PROGRAMMA DEL TOUR

PRIMA TAPPA BARI! 13-14 APRILE

Il tour toccherà poi le città di NAPOLI, ROMA, TORINO, GENOVA, BOLOGNA, MILANO. Scopri le date di tutti i week end sul sito www.tescoma.it!

IL WEEK END

Dai muffin dolci e salati ai golosi macaron, ogni week end nelle città indicate sopra sono in programma 6 show cooking a giornata, curati da Mattia Poggi e dalla scuola di Sale&Pepe. Ai bambini invece è dedicato un corso di cucina nei 2 pomeriggi.

sale&pepe

“In cucina anche l’occhio vuole la sua parte. E io li tengo entrambi incollati allo schermo.”

IL CINEMA IN TAVOLA.

Donna Moderna e Sale&Pepe presentano 5 gustosissimi film.



SAPORI E DISSAPORI

Una commedia culinaria.
Seconda uscita: 28 marzo.



POMODORI VERDI FRITTI ALLA FERMATA DEL TRENO

Un grande cult.
Terza uscita: 4 aprile.



IL PRANZO DI BABETTE

Un pranzo da Oscar®.
Quarta uscita: 11 aprile.



WAITRESS

Una storia dolce.
Quinta uscita: 18 aprile.

UNA COLLANA CHE UNISCE DUE GRANDI PASSIONI FEMMINILI: CINEMA E CUCINA.

Dal 21 marzo, Julie & Julia a 9,90* Euro.

“Academy Award®” and “Oscar®” are the registered trademarks and service marks of the Academy of Motion Picture Arts and Sciences.

* PREZZO RIVISTA ESCLUSA.

Tradizioni di Pasqua

DALLE CAMPAGNE TOSCANE UNA TORTA SALATA TIPICA DELLE FESTE DI PRIMAVERA. POI TANTE MAGIE CON GLI INGREDIENTI DI STAGIONE

ritratto di Michele Tabozzi, foto delle ricette Francesca Moscheni, in cucina Antonella Pavanello



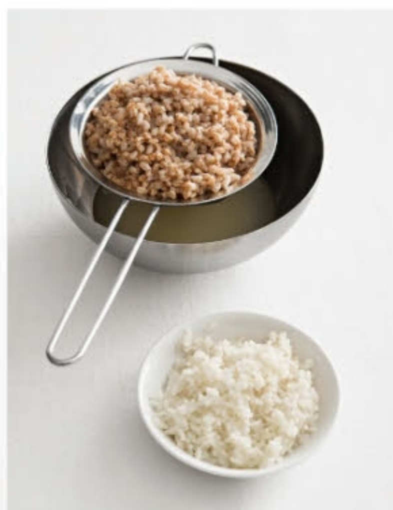
Laura Maragliano

Pasqua è ricca di tradizioni culinarie. Molte sono diventate una consuetudine, altre si sono perse nel corso del tempo, come la colazione: il primo pasto importante che rompeva il digiuno e le proibizioni di Quaresima. Ben la racconta Livio Iannattoni autore del libro "La cucina romana e del Lazio": "Dopo la tristezza del Venerdì Santo per la concessione allo stomaco di manipolare soltanto un po' di pane col burro e alice o col tonno, il martirio dell'acquolina in bocca durava ancora tutto il sabato, quando tutto era pronto per la benedizione del prete... Basta: ancora una notte e poi Pasqua. Al ritorno dalla messa... un po' di squaglio di cioccolato, una fetta di pizza ricresciuta, due fette di salame corallino e l'uovo tosto". La tradizione di offrire l'uovo tosto o sodo la mattina di festa, si trova per tutta l'Italia. Nelle Marche era offerto con ciauscolo, frittate, crescia al formaggio e un bicchiere di vino; in alcuni paesi dell'entroterra anche con corata o testarella d'agnello; nel Forlivese, precisamente a Sarsina, ancora oggi si festeggia con una sagra la pagnotta pasquale, un dolce tipico che si mangiava con l'uovo benedetto la mattina di Pasqua. Appartiene invece alla tradizione versiliese e garfagnina la "torta putta" (ossia piccante), che troverete spiegata nella pagina seguente: fatta di riso e farro e servita con mortadella nostrana (un salume tipico toscano), faceva bella mostra sulla tavola apparecchiata a festa, insieme a olive, pecorino, acciughe marinate, ma anche latte, caffé e dolci. Immancabili ancora una volta le uova sode, il cui guscio era messo da parte e bruciato nel camino, perché il cibo benedetto non si poteva buttare via, ma veniva purificato dal fuoco.

> segue a pag. 14



● Il procedimento per preparare la torta putta è di una semplicità assoluta; si tratta infatti di mescolare farro e riso bolliti con uova, latte, panna, formaggio grattugiato e spezie. Si cuoce per un'ora in forno e il gioco è fatto. Va però tenuto presente il tempo di preparazione del farro (una notte per ammollarlo e un'ora per cuocerlo).
● Per ottenere una torta ben morbida, il mix di riso e farro bolliti deve restare un po' bagnato: ricordate di non sgocciolare completamente i cereali, oppure tenete da parte un mestolino della loro acqua di cottura e aggiungetelo dopo averli scolati.
● Questa specialità viene tipicamente cucinata nella teglia di coccio (ma vanno bene anche le altre), che garantisce il formarsi di una gustosa crosticina. Per dorare anche la superficie della torta, mettete il forno sulla funzione grill per 1 minuto prima di spegnere.









TORTA PUTTA

PER 8 PERSONE
150 g di farro - 50 g di riso - 150 g di pecorino - 100 g di parmigiano - 6 uova - 600 ml di latte - 250 ml di panna fresca - 1/2 cucchiaino di spezie in polvere (noce moscata, cannella, chiodi di garofano) - 3 rametti di rosmarino - olio per la teglia - sale - pepe

● **1** Mettete il farro a bagno in acqua per una notte. Scolatelo, lavatelo e cuocetelo per 1 ora in abbondante acqua bollente salata. Intanto lavate e lessate allo stesso modo il riso (circa 18 minuti). Scolate riso e farro e mescolateli aggiungendo un po' di acqua di cottura in modo che il mix risulti morbido. Lasciate raffreddare.
● **2** Poi unite i 2 formaggi grattugiati, le uova, il latte, la panna, le spezie e un'abbondante macinata di pepe. Se necessario, regolate di sale.
● **3** Ungete con poco olio una tortiera (se possibile di coccio) di 28 cm di diametro, versatevi il composto, decorate con il rosmarino e cuocete in forno caldo a 180° per un'ora.

Purè in verde

Per un delicato purè di primavera, lessate 400 g di piselli sgranati in acqua bollente salata. Sgocciolateli e passateli al mixer con qualche cucchiaio del liquido di cottura, sale, pepe e una noce di burro. Completate il purè con dadini di pancetta rosolati al tegamino con un goccio di aceto (senza olio) oppure tocchetti di stracchino e fettine di prosciutto crudo saltato in padella. Per un tocco davvero gourmand, arricchite la crema di piselli con una dadolata di verdurine in agrodolce: tagliate a tocchetti 8 piccole carote, 1 scalogno e 8 zucchinette. Scaldate una noce di burro in una casseruola, unite le carote e lo scalogno, salate, pepate e cuocete per qualche minuto bagnando con poco brodo. Aggiungete quindi le zucchine e proseguite la cottura con il coperchio per qualche minuto. Unite 1 cucchiaio di zucchero e 1 cucchiaio di aceto di mele, regolate di sale e lasciate asciugare. Mantecate con una noce di burro e profumate con poche foglie di menta. Ricordate di tenere il purè in caldo mentre preparate gli arricchimenti.





Gustose costolette di vitello

Tenere ed eclettiche, hanno il pregio di un gusto delicato ma non banale, grazie al tocco di sapore rilasciato dall'osso. Eccole in due varianti insolite e sfiziose. Cuocete 4 costolette in poco olio e burro 3 minuti per lato, salate, pepate e tenete in caldo. Rosolate nella padella 10 piccoli scalogni, unite 6 cucchiai di aceto balsamico, 1 cucchiaio di zucchero e poco brodo e cuocete coperto per 30 minuti. Insaporite le costolette nel sugo e servite. In alternativa, infarinate 4 costolette, cuocetele 3 minuti per lato in olio e burro, salate, pepate e tenete in caldo. Poi rosolate nella padella 50 g di prosciutto cotto a pezzettini con 1 foglia di alloro, unite 1 bicchiere di latte e lasciate addensare. Insaporite le costolette nel sugo e servite.



Con le uova di cioccolato

Le uova di Pasqua avanzate sono una base preziosa per tante dolci magie. Il cioccolato sminuzzato a coltello o grattugiato (senza toccarlo troppo con le mani altrimenti si scioglie) è ideale per guarnire crostate e coppe gelato, dolci alla panna e bevande al latte. Sciolto a bagnomaria si presta per preparare in un attimo piccoli cioccolatini (con gli appositi stampi) o per ricoprire frutti (ottime le fragole), biscottini e scorze candite: infilzateli su un stecchino, intingeteli nel cioccolato fuso, depositateli su carta da forno e lasciateli rafrreddare. Per farcire le torte potete invece preprare una ganache: scaldate 2 dl di panna fresca fino al primo bollore, versatela su 220 g di cioccolato grattugiato, fate riposare per un paio di minuti e poi mescolate finché il cioccolato si sarà sciolto.

Barba di frate all'acciuga

Fresca e di gusto piacevolmente amarognolo, la barba di frate si presta per contorni di stagione appetitosi, leggeri e semplici da preparare. Lavatela sempre con molta cura perché è piuttosto terrosa, lessatela brevemente (3-4 minuti) in abbondante acqua bollente salata e sgocciolatela. A Roma, dove è molto apprezzata, la si serve in modo semplice, con olio, limone, sale e pepe, ma sono tantissime le vinagrette e le citronnette che si possono inventare per condirla. Quella che vi suggeriamo è di gusto stuzziccante e deciso: riempite di olio una ciotolina e aggiungete 2-3 filetti di alici sott'olio sminuzzati, un po' di scorza di limone grattugiata e poco aglio tritato. Emulsionate con una minifrusta o una forchetta e condite la verdura. La barba di frate è ottima anche in insalata con le uova sode o come ripieno per le torte salate di primavera.

Ricotta anzi, ricotte

FRESCA, VELLUTATA E DELIZIOSAMENTE DOLCEACIDULA, È IL LATTICINO PIÙ VERSATILE, PERFETTO PER TUTTO IL MENU. CONSERVATA, ECCOLA DIVENTARE SALATA, PICCANTE, FORTE, AFFUMICATA

a cura di Marina Cella, testi di Mariarosa Schiaffino,
foto di Adriano Brusaferri,
ricette di Alessandra Avallone,
styling di Alessandro Pasinelli Studio



Piatti Rosenthal. Indirizzi a pagina 6

Simbolo di freschezza e leggerezza, è stata per secoli considerata cibo quasi povero, inadatta alla mensa dei nobili: figlia indiretta del latte, si ottiene dal suo siero dopo la lavorazione del formaggio, perciò, merceologicamente, non appartiene alla categoria casearia, ma a quella dei latticini. Già nota al tempo dei Romani, da noi ha una solida tradizione e mille utilizzi in cucina. Ma - sorpresa - la ricotta è solo italiana: nei Paesi confinanti, anche i più mediterranei come la Spagna, e i più amanti dei formaggi come la Francia, non esiste. Si produce dalle Alpi alle Isole, nelle regioni delle grandi attività lattiero-casearie come Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia e nelle zone da sempre dedite alla pastorizia come Sardegna, Lazio, Abruzzo, Toscana. Le più famose sono la ricotta romana e quella piemontese. La prima, spalmabile e un po'granulosa, ha sapore delicato e forma a tronco di cono.

> segue a pag. 22

MACEDONIA DI VERDURE IN FORMA

PER 4 PERSONE
2 zucchine - 6 fiori di zucca - 100 g di zucca pulita - 150 g di fave sgusciate - 2 cipollotti - 12 pomodorini - 2 cucchiai di aceto - 1/2 cucchiaio di zucchero - 2 rametti di basilico - 4 fette di ricotta di bufala - ricotta salata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe in grani

● **1** Soffriggete i cipollotti affettati con 3 cucchiai di olio, unite la zucca a dadini, le zucchine a fettine, le fave scottate per 2 minuti in acqua bollente e sbucciate. Dopo 10 minuti di cottura aggiungete i fiori di zucca mondati e spezzettati. Salate, cospargete di zucchero e bagnate con l'aceto. Dopo altri 5 minuti di cottura togliete dal fuoco e profumate con qualche foglia di basilico.
● **2** Nel frattempo lavate i pomodorini, bucateli con uno stecchino e conditeli con olio e sale. Cuoceteli in forno a 180° per 15 minuti. Condite le verdure tiepide con una grattugiata di ricotta salata e una macinata di pepe.
● **3** Riempite 4 coppapasta ovali con uno strato di verdure, premendole con il dorso del cucchiaio; ritagliate le fette di ricotta di bufala in misura, disponetele nei coppapasta e coprite con le verdure rimaste.
● **4** Comprimete gli ingredienti, trasferiteli nei piatti e togliete delicatamente i coppapasta. Completate con i pomodorini infornati, un filo d'olio e altra ricotta grattugiata.

FACILE ● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 270 cal/porzione



SFORMATINI ALLE ERBE AROMATICHE CON UOVA DI QUAGLIA

PER 4 PERSONE
300 g di ricotta piemontese - 4 albumi - 4 cucchiai di grana padano grattugiato - 1 mazzetto di erbe aromatiche (erba cipollina, cerfoglio, basilico) - 12 uova di quaglia - 100 g di fagiolini - 1 scalogno - 2 cucchiai di olive taggiasche - 4 cucchiai di panna acida - burro - olio extravergine di oliva - sale - pepe in grani

Piatto da Madame Gioia Home, ciotola Chiara Sonda. Nella pagina accanto: piatti Michielotto. Indirizzi a pagina 6

● **1** Imburrate 8 stampini sagomati di metallo. Mettete nel mixer la ricotta, gli albumi, il grana, sale e pepe. Frullate fino a ottenere una crema omogenea. Tritate finemente le erbe aromatiche, aggiungetene 2-3 cucchiai alla crema di ricotta, mescolate e versate il composto negli stampini fino a 3/4 della loro altezza.
● **2** Cuocete gli sformatini a vapore per 15 minuti, abbassando la fiamma al minimo quando l'acqua bolle e la pentola si riempie di vapore. Lasciate riposare gli sformatini per 5 minuti con il coperchio leggermente aperto e poi sformateli.
● **3** Pulite i fagiolini, tagliateli a pezzetti, cuoceteli in acqua bollente salata per 5 minuti, scolateli e saltateli in padella con un soffritto di scalogno tritato finemente e olio; unite le olive leggermente sciacquate e cuocete ancora per 5 minuti.
● **4** Rassodate le uova di quaglia in una casseruola di acqua fredda, facendole cuocere per un minuto dall'inizio del bollore. Raffreddatele, sgusciatele e tagliatele a metà. Disponete in ogni piatto 2 sformatini, nappateli con mezzo cucchiaio di panna acida ciascuno e completate con i fagiolini, le uova e una macinata di pepe.

FACILE ● Preparazione 25 minuti ● Cottura 25 minuti ● 300 cal/porzione



> segue da pag. 19

La ricotta piemontese ha grana più fine e si presenta a cono piuttosto basso e arrotondato, che deriva dalla tradizionale produzione dentro piccole tele serrate alle cocche, oppure ha forma cilindrica, a cestello rovesciato.

Canestri di fiocchi soffici

La lavorazione della ricotta segue quella del formaggio. Il siero che si libera dalla formazione della cagliata viene acidificato e riscaldato fino a coagulare. Così si trasforma in fiocchi che salgono in superficie. Da questa seconda cottura deriva il nome, dal latino "re-cocta", cioè cotta due volte. La pasta fioccosa viene messa in fagotti di tela o in canestri di vimini, ma sempre più spesso in forme forate di plastica o di metallo, di solito a tronco di cono, dove rimane a colare 12-24 ore. Il prodotto finale è a pasta fine e bianca, friabile e privo di crosta, più o meno ricco di sapore secondo il latte di partenza, che può essere di mucca, capra, pecora, bufala. Il sapore è delicato, con leggera vena acidula. Si può aggiungere al siero panna o latte, che otterrà una ricotta più dolce, vellutata e cremosa oppure unire del sale, che permette di prolungarne la conservazione. Questo è il punto. Solo se è freschissima, la ricotta è se stessa. Dopo poche ore, forse un giorno, comincia il suo deterioramento, fatale. E allora, quando è molto fresca, gustata così com'è, al naturale, è una vera delizia.

> segue a pag. 26



FRITTELLE AL CIPOLLOTTO CON 2 SALSE

PER 4 PERSONE
200 g di farina - 30 g di lievito di birra fresco - 1 uovo piccolo - 1 cipollotto rosso - 400 g di ricotta di pecora ben scolata - 100 g di piselli lessati - 6 foglie di menta - 250 g di passata di pomodoro - 1 spicchio d'aglio - peperoncino piccante in polvere - olio extravergine d'oliva - olio per friggere - sale

1 Sciogliete il lievito in 3,5 dl di acqua tiepida, unite la farina, l'uovo, 2 prese di sale, coprite e lasciate lievitare per 1 ora in un luogo tiepido. Affettate finemente il cipollotto incorporandolo alla pastella.
2 Tagliate a cubetti la ricotta e lasciatela scolare ancora sopra un foglio di carta da cucina. Frullate a crema i piselli con le foglie di menta, 1 cucchiaio d'acqua e 1 d'olio d'oliva. Fate restringere la passata di pomodoro con l'aglio intero, un cucchiaio d'olio d'oliva e 1/2 cucchiaino di peperoncino.
3 Scaldate abbondante olio per friggere in una casseruola, immergete delicatamente i dadi di ricotta nella pastella e tuffateli nell'olio bollente. Scolate le frittelle quando salgono in superficie e risultano dorate. Servitele calde con le due salse preparate.

MEDIA • **Prep. 35 minuti + riposo** • **Cottura 20 minuti** • **525 cal/porzione**

RAVIOLI DI PATATE CON SUGO DI ASPARAGI

PER 4 PERSONE
300 g di patate - 2 tuorli piccoli - 80 g di farina + quella per la spianatoia - 1/2 cucchiaio di burro fuso - 300 g di ricotta di capra - timo fresco - rosmarino - erba cipollina - grana padano - ricotta affumicata - 20 punte di asparago - burro - sale - pepe in grani

● **1** Schiacciate le patate lessate, impastatele con la farina, i tuorli, il burro fuso e un pizzico di sale. Fate raffreddare la pasta per 15 minuti. Schiacciate la ricotta di capra con 1 cucchiaio di erba cipollina tagliuzzata e 1 cucchiaino di timo, pepe e sale.
● **2** Stendete la pasta sul piano di lavoro ben infarinato. Ritagliatela a grandi dischi di 12 cm di diametro e disponete sopra ciascuno 4 mucchietti di ricotta. Coprite con altrettanti dischi facendo aderire bene la pasta con la punta delle dita. Dividete poi ogni disco in 4 ravioloni triangolari sigillando i bordi.
● **3** Tagliate a metà in senso longitudinale le punte di asparago e lessatele per 3 minuti in acqua bollente salata. Ripassatele in padella con qualche cucchiaio di acqua, 50 g di burro, qualche ago di rosmarino e 1 cucchiaino di timo.
● **4** Cuocete i ravioli nell'acqua di cottura degli asparagi, scolateli e disponeteli nel condimento ben caldo, rigirandoli delicatamente. Trasferiteli nei piatti con gli asparagi e il sugo e spolverizzateli di grana e ricotta affumicata grattugiati.

MEDIA ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 45 minuti** ● **390 cal/porzione**

Piatto Rosenthal, bicchiere Zafferano. Nella pagina accanto: piatti Michielotto. Indirizzi a pagina 6

VASETTI ALLA CREMA DI FRAGOLE

PER 4 PERSONE
450 g di ricotta di mucca - 60 g di burro - 140 g di zucchero - 2 tuorli - 2 dl di panna fresca - 300 g di fragole - 1 cucchiaio di zucchero a velo - 1 vaschetta di fragoline di bosco - 1/2 limone non trattato - menta fresca

● **1** Pulite le fragole, tenendone da parte 4 grosse, e frullatele con 80 g di zucchero. Cuocetele a fuoco dolce finché la salsa risulta molto densa e lucida e lasciate raffreddare.
● **2** Montate il burro morbido insieme allo zucchero rimasto con le fruste elettriche e incorporate i tuorli, uno alla volta. Aggiungete la ricotta setacciata, poi con una spatola flessibile unite la salsa di fragole e infine la panna montata con le fruste elettriche.
● **3** Lavate bene 4 vasetti di terracotta, inumidite 4 fazzoletti di cotone e sistemateli nei vasi. Versate la preparazione di ricotta e fragole e lasciate scolare in frigorifero per 12 ore (per ottenere un dolce molto cremoso) o per 24 ore (per un composto più asciutto e compatto).
● **4** In una ciotola mescolate le fragole tenute da parte tagliate a spicchi con le fragoline di bosco, qualche goccia di succo di limone e il 1/2 limone a fettine sottili; aggiungete qualche fogliolina di menta e una spolverizzata di zucchero a velo. Guarnite i dolcetti con l'insalata di frutta e, se vi piace, qualche violetta o margheritina non trattate.

FACILE ● Preparazione 30 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 585 cal/porzione



Piatto da Madame Gioia Home, cucchiaio Mepra, ciotola Chiara Sonda. Indirizzi a pagina 6

Colino Schoenhuber.
Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 22*

Tanti modi per conservarla

In cucina la ricotta ha utilizzi infiniti, salati e dolci. Innanzitutto nei ripieni: dai tortelloni agli spinaci alla torta di carciofi ligure, il repertorio è ricchissimo. Nei dolci, sono la pastiera napoletana e i cannoli siciliani i vertici più celebri. Poi ci sono le varietà, soprattutto meridionali, nate dall'esigenza di conservarla. La ricotta forte, pugliese di nascita, è lavorata a mano con sale ogni 2-3 giorni per mesi: si ottiene una crema piccante, perfetta per condire. La ricotta infornata è siciliana: è addizionata di sale marino e cotta in forni di pietra, dentro contenitori imburrati e cosparsi di pepe macinato. Si presenta perciò ricoperta da una crosta bruna, con pasta cremosa, chiara e dolce. La ricotta salata viene salata appena fatta e poi altre 2-3 volte: col tempo diventa così dura che si può grattugiarla. Quella affumicata secondo la tradizione contadina si prepara in Abruzzo e Sardegna ma anche in Veneto e Friuli, utilizzando brace di legni aromatici come ginepro, pino, quercia, sughero. La più straordinaria è quella che si conserva nel fieno fresco. Si trova in varie parti del Piemonte, soprattutto nella Val Pellice.



DALLA SARDEGNA ALLA TOSCANA
Silvana Cugusi è l'anima dello storico caseificio di famiglia, sulle colline toscane (www.caseificiocugusi.it). I Cugusi si sono trasferiti a Montepulciano cinquant'anni fa dalla Barbagia portando pecore e tecniche artigianali di lavorazione casearia.

Qual è la particolarità della ricotta che producete?
È molto ricercata per la qualità perché nel latte si sente la varietà delle erbe dei nostri pascoli.

C'è un momento dell'anno in cui la ricotta è migliore?
Sì, la primavera, perché le pecore tornano al pascolo esterno. D'inverno le nutriamo con il fieno e non è la stessa cosa. Anche in autunno, quando le pecore partoriscono e allattano, il sapore cambia perché sostituiamo il loro latte con siero di mucca.

Qual è la difficoltà nel preparare una ricotta perfetta?
La temperatura. Quando il siero sta salendo e arriva a 80°, bisogna essere velocissimi nel toglierlo, altrimenti si ha un prodotto troppo asciutto. Qui l'esperienza, l'occhio è fondamentale.

A lei piace la ricotta? E come?
Da bambina mi piaceva con lo zucchero, adesso la preferisco con il miele.

Che cosa ha spinto la sua famiglia a trasferirsi in Toscana?
Qui si è sempre fatto un grande pecorino, ma negli anni '60, con l'allontanamento dalla terra per il lavoro in fabbrica, stalle e ovili sono rimasti vuoti. I sardi hanno rivitalizzato il settore.

cosa ti salta in mente?



padelle con rivestimento ceramico VITAPAN

Bari, Napoli, Roma, Bologna, Torino, Genova, Milano

tescoma. easy cooking tour
LA TUA SOLUZIONE IN CUCINA

Vieni a trovarci: saremo nelle piazze di tutta Italia con show cooking, baby area, corsi di cucina gratuiti, ospiti chef, gadget e tante, tantissime sorprese!
Scopri le date del tour su www.tescoma.it

tescoma.

www.tescoma.it Numero Verde 800777546

La cucina è la tua passione? Nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai tutti gli accessori di cui non potrai più fare a meno! In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

La cassata

PICCOLI E GRANDI SEGRETI DI QUESTA MITICA SPECIALITÀ SICILIANA, IL DOLCE DI PASQUA PER ECCELLENZA

di Miriam Ferrari, in cucina Antonella Pavanello, foto Michele Tabozzi, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

La cassata è un dolce antico: Angelo Sinesio, un abate del 1300, nel suo "Declarus", il primo vocabolario siciliano-latino, l'ha descritta come un cibo composto da pasta di pane e formaggio fresco. Più o meno la stessa definizione si trova nel vocabolario siciliano del 1785 di Michele Pasqualino, che ne parla come di una specie di torta di ricotta e zucchero avvolta in una pasta dolce di forma rotonda. Leit motiv, il felice connubio di ricotta e zucchero, retaggio della cucina araba; lo stesso nome "cassata" deriverebbe dall'arabo "quas'at", che significa scodella, in riferimento alla coppa in cui veniva preparata e dalla quale prendeva forma. Ma la versione "a crudo" di questo trionfale dolce siciliano così come lo conosciamo oggi ha origini abbastanza recenti: è nata infatti

> *segue a pag. 30*











PREPARAZIONE

PER 8 PERSONE

3 dischi di pan di Spagna, 800 g di ricotta fresca di pecora, 350 g di zucchero, 250 g di pasta reale verde (o marzapane), 100 g di cioccolato fondente a gocce, 100 g tra zucca, cedro e arancia canditi e tagliati a dadini, rum (o altro liquore a piacere), poco burro
Per la glassa: 200 g di zucchero a velo, poco succo di limone, 1 albume
Per decorare: frutta candita intera (mandarini, arance, ciliegine e altra frutta a piacere)

• **1** Sgocciolate bene la ricotta e passatela al setaccio; raccoglietela in una ciotola e mescolatevi 300 g di zucchero; lavorate con una spatola fino a ottenere una crema soffice; mescolatevi il cioccolato a gocce e i canditi a dadini. • **2** Foderate con carta da forno una teglia a bordi bassi e svasati di 20-22 cm, che avrete prima imburrato leggermente per far aderire bene la carta. • **3** Stendete con il matterello la pasta reale e ricavatene una o due strisce spesse 2-3 mm e alte come i bordi della teglia; fatele aderire tutt'intorno. • **4** Sistemate sul fondo della teglia un disco di pan di Spagna tagliato in misura; ricavate dal secondo disco alcune strisce, sempre alte come i bordi della teglia, e fatele aderire alla pasta reale. • **5** Preparate una bagna facendo sciogliere il restante zucchero con un bicchiere di acqua e mezzo bicchiere di rum in un pentolino a fuoco basso, poi spennellate la base di pan di Spagna. • **6** Versate all'interno della teglia la crema di ricotta, livellatela, coprite con l'ultimo disco di pan di Spagna, sempre spennellando con la bagna; lasciate riposare in frigo anche per tutta la notte. • **7** Appoggiate sulla cassata un piatto da portata un po' più largo, rovesciate il tutto, sollevate la teglia ed eliminate la carta. Preparate una glassa con lo zucchero a velo, l'albume e qualche goccia di succo di limone. • **8** Con una spatola stendete la glassa sulla superficie della cassata e decorate con spicchi di frutti canditi e ciliegine.









I SUGGERIMENTI DI SALE&PEPE

Vi segnaliamo alcuni ristoranti e pasticcerie che propongono, tra le tante specialità, anche questo dolce.

CAFFÉ SICILIA
C.so Vittorio Emanuele 125, Noto (Sr), tel. 0931835013
Tra le tante creazioni del famoso chef pasticciere Corrado Assenza, attento custode della tradizione ma anche grande innovatore, spicca una personalissima cassatina siciliana.

PASTICCERIA DOLCEZZE DELLE MADONIE
Piazza della Vittoria 25, Calcarelli, Castellana Sicula (Pa), tel. 0921562528.
La recente assegnazione del premio Best In Sicily 2013 come migliore pasticceria dell'anno, è la prestigiosa credenziale di questo locale che punta, tra l'altro, sull'eccellenza delle mandorle locali e su una squisita cassata "rivisitata".

ANTICA PASTICCERIA DE GAETANO
Marsala (Tp), tel. 0923953237
Nelle due sedi di questa mitica pasticceria un team di maestri pasticcieri produce cassate e tanti altri dolci tipici ispirati ad antiche ricette.

PASTICCERIA SAVIA
Catania, tel. 095322335
La cassata Savia è firmata con un filo di glassa colorata; realizzata in tre diverse misure, viene spedita, su richiesta, in tutto il mondo.

> segue da pag 28

attorno nell'ultimo ventennio dell'Ottocento. Al suo successo ha contribuito l'allora celebre pasticciere palermitano cavaliere Salvatore Gulì, che si fregiava anche del titolo di "Confetturiere di Casa Reale" (affiancando nel suo logo i re Ferdinando di Borbone e Vittorio Emanuele II). Costui, con moderno spirito imprenditoriale, pensò bene di inventare una versione del dolce arricchita con zuccata, frutti canditi e altre leccornie di produzione della casa, incrementando la vendita dei suoi prodotti. La formula più attuale della cassata ha acquistato così freschezza, fragranza e bellezza, un sapiente assemblaggio di elementi che sono un inno alla cucina siciliana: dalla ricotta di pecora ricca di sapore ai colorati e brillanti canditi, fino alla pasta reale, o marzapane, ottenuta con le migliori mandorle siciliane. In Sicilia, quando si vuol fare un gran complimento si dice infatti "bedda comu 'na cassata".

Tradizione e fantasia

Un altro antico detto locale recita "tintu (meschino) cu' non mancia cassati la matina di Pasqua": è questo infatti il dolce pasquale siciliano più tradizionale, un trionfo di di opulenza assurto a simbolo di rinascita. Ma non esiste una ricetta codificata, ogni pasticciere dell'isola propone la sua versione: dall'interpretazione del pan di Spagna, più o meno ricco di uova, aromatizzato con vaniglia o succo di limone, all'uso di diverse "profumazioni" per ammorbidirlo (maraschino, acqua di zagara, vino passito, rum), dalla presenza di un tocco di spezie come la cannella, alla dose più o meno abbondante di zucchero; c'è poi chi la copre di sola pasta reale (la pasta di mandorle colorata in verde) o chi la alterna al pan di Spagna, e chi ancora, amante dei dolci dolcissimi, non rinuncia a ricoprirla con una glassa di zucchero. Ognuno ha la sua ricetta, ma tutti puntano all'eccellenza.



LA PAROLA ALL'ESPERTA
Fabrizia Lanza è la direttrice e l'insegnante della scuola di cucina Anna Tasca Lanza, sita nel baglio di Case Vecchie della tenuta di famiglia di Regaleali (Pa), una residenza signorile di campagna dove si può anche soggiornare, godendo di un paesaggio incontaminato (www.annatascalanza.com). Qui gli ospiti riscoprono i piatti più tipici della tradizione siciliana, tra cui la cassata, preparata secondo i canoni della tradizione familiare.
Quali sono le particolarità della sua ricetta? L'ho ereditata dalla mamma, che a sua volta l'aveva imparata da un'amica; gli ingredienti base sono quelli di sempre: ricotta di pecora, pan di Spagna, frutta candita, marzapane, ma io ho apportato qualche variante, per adeguarla al gusto contemporaneo.
Quindi una rivisitazione personalizzata? Trattandosi di una specialità già molto dolce evito di aggiungere il cioccolato alla crema di ricotta e i canditi li "gioco" tutti nella decorazione, che deve essere ricca, coloratissima e trionfale, come si addice a un dolce da gran festa.
Si deve preparare in anticipo? Meglio prevedere una sosta in frigorifero di almeno un'ora, in modo che la crema di ricotta si assesti.

BERE GIUSTO
La cassata siciliana ha una consistenza che potrebbe indurre a non accostare alcun liquido, vista la morbidezza che pervade il sapore. Tuttavia anche un dessert così completo evoca un vino da meditazione, vicino dal punto di vista del territorio e capace di appoggiarsi sulla lingua per non rompere l'armonia dell'insieme. La Malvasia passita di Vulcano di Paola Lantieri esprime una dolcezza moderata e una profumata vitalità che lasciano il palato pulito e desideroso di riprovare l'assaggio.



Novità

Lo sguardo di Sale&Pepe sul matrimonio: torte spettacolari, fiori per la tavola e il bouquet, confetti e insolite bomboniere. Con i nostri consigli per scegliere il catering, organizzare la lista e offrire un menu speciale. Tra eleganza, bon ton e creatività.



IN EDICOLA DAL 3 APRILE A 4,50 EURO

COOK&BOOKS ACADEMY

La scuola più gustosa di Milano

La Cook&Books Academy è il luogo dove la passione per la cucina prende vita.
Una scuola di cucina in un ambiente creativo e divertente al 3° piano del Mondadori Multicenter di piazza del Duomo a Milano. Le lezioni permetteranno a tutti di provare, approfondire e imparare grazie ad una serie di corsi adatti a tutti i gusti ed esigenze.



Erbe amare

INVITO A RISCOPRIRE L'INGREDIENTE RITUALE DELLA PASQUA EBRAICA IN 5 INTERPRETAZIONI CONTEMPORANEE. E ITALIANISSIME

A cura di Enza Dalessandri, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling di Federica Bianco di San Secondo. Si ringrazia Berardi Erbe di Bellaria Igea Marina (Rimini)

TORTA DI PANE AZZIMO CON RUCOLA, RADICCHIO E ORTICHE

PER 4 PERSONE
2 quadrati di pane azzimo - 400 g di erbe amare miste (rucola, radicchio selvatico, ortiche, bietole da taglio...) - 200 g di ricotta - 1 uovo - 25 g di parmigiano reggiano grattugiato - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le erbe, sciacquatele e fatele appassire in un tegame a recipiente coperto; lasciatele intiepidire, poi strizzatele bene e tritatele piuttosto finemente. Lavorate la ricotta con le erbe tritate, l'uovo e il parmigiano, poi salate e pepate.
● **2** Fate ammorbidire il pane azzimo nell'acqua a temperatura ambiente per 3-4 minuti: quando è morbido, trasferite un quadrato su un foglio grande di carta da forno leggermente oliata. Distribuite il composto sul pane, livellatelo con una spatola e coprite con il secondo quadrato di pane.
● **3** Irrorate con un filo di olio la superficie, salate e pepate e ripiegate la carta sopra la torta, fissandola con due punti di cucitrice in alto in modo da formare un pacchetto aperto su due lati che non faccia asciugare troppo il pane in cottura. Trasferite il pacchetto su una placca e cuocete nel forno caldo a 180° per 25 minuti, aprendo la carta 5 minuti prima della fine della cottura. Tagliate la torta a quadrati e servitela tiepida.

FACILISSIMA ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 35 minuti** ● **290 cal/porzione**

Piatto Saman, pala torta La Rinascente, vassoio Novità Import, carta da parati Jannelli & Volpi.
Indirizzi a pag. 6

MALFATTI DI CICORIA E SPINACINI

PER 4 PERSONE
500 g di erbe amare miste (punte di cicoria, spinacini, foglie di carota selvatica...) - 500 g di ricotta - 2 uova - 100 g di parmigiano reggiano grattugiato - 150 g di farina - 40 g di burro - 1 mazzetto di salvia - 5-6 foglie di lavanda - 1/2 limone non trattato - cannella - sale - pepe

● **1** Pulite le erbe, lavatele e tuffatele in acqua bollente leggermente salata per 1-2 minuti, poi scolatele, lasciatele intiepidire, strizzatele con cura e tritatele finemente.
● **2** Lavorate la ricotta con le uova, il parmigiano, le erbe preparate e 50 g di farina; salate e pepate il composto. Formate tanti gnocchetti delle dimensioni di piccole noci e rotolateli nella farina rimasta.
● **3** Sciogliete il burro con la scorza del limone tagliata a filettini, un pizzico di cannella, qualche foglia di salvia e quelle di lavanda: eliminate queste ultime appena il burro inizia a prendere colore e togliete dal fuoco.
● **4** Tuffate i malfatti in acqua bollente salata in leggera ebollizione, lasciate che vengano a galla, poi, dopo un paio di minuti, scolateli delicatamente con una paletta forata e sistemateli nei piatti. Insaporite con il burro aromatico preparato, pepate a piacere e servite.

MEDIA ● **Preparazione 30 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **540 cal/porzione**





Ciotola e bicchiere Saman, tovagliolo Rb, vassoio Novità Import, carta da parati Jannelli & Volpi. A sinistra: piatto e bicchieri Saman, americana La Rinascente, tovaglia Rb. Indirizzi a pag. 6

FRITTELLE ALLA BIRRA DI TARASSACO E CIPOLLOTTI

PER 4 PERSONE

200 g di farina di grano duro - 60 g di farina 00 - 200 ml di birra - 6 cipollotti - 200 g di erbe amare miste (tarassaco, radicchio, cicorino di campo...) - olio extravergine d'oliva - olio per friggere - sale - pepe

1 Miscelate i due tipi di farina e unite la birra, mescolando con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere un pastella molto consistente. Lasciatela riposare per 30 minuti.
2 Pulite le erbe, lavatele e lasciatele scolare. Pulite i cipollotti, affettateli e soffriggeteli con pochissimo olio extravergine in una padella antiaderente; unite le erbe preparate e fatele appassire. Salate e pepate, quindi togliete dal fuoco e tritate molto grossolanamente.
3 Incorporate le erbe alla pastella preparata, poi prelevatene una cucchiaiata alla volta e friggetela in abbondante olio caldo. Scolate le frittelle sulla carta per fritti e servitele subito.

FACILE ● **Preparazione 30 minuti + riposo** ● **Cottura 15 minuti** ● **345 cal/porzione**

Antichissima tradizione

Sfogliando il dizionario gastronomico, tra le tante voci alla lettera "E" si legge: erbe aromatiche, erbe fini, erbe selvatiche. Mentre di erbe amare non c'è alcuna traccia: il termine appartiene infatti alla cultura ebraica, che le prescrive nella cena rituale della Pasqua (insieme al pane azzimo e all'agnello) per ricordare le sofferenze subite in Egitto con la schiavitù. Nell'uso quotidiano, invece, le verdure dal gusto amarognolo come cicorie e indivia, scarola e catalogna, puntarelle e tarassaco sono protagoniste della nostra cucina di casa e delle tradizioni regionali: in Toscana si preparano i rapini (le foglie delle rape) fritti con le salsicce, in Veneto la frittata di bruscandoli (germogli di luppolo), nel Lazio l'insalata di puntarelle per l'abbacchio. Ma è in Puglia che le erbe amare diventano un vero atout: qui si condiscono le orecchiette con le cime di rapa, si serve la crema di fave con le cicorie lessate, si cuoce il pancotto con patate e rucola, si lessa l'agnello in un brodo di cicorielle selvatiche.

Cibo di fortuna e simbolo di vita

Molto diffusa in tutta Italia anche la pratica di mescolare qualche erba amara, sia cotta sia cruda, alle primizie di stagione: un uso che intreccia l'antica abitudine di raccogliere nei campi verdure, germogli ed erbe spontanee con la celebrazione gastronomica del risveglio della natura a primavera. Il risultato, godibilissimo, è quello di aggiungere alle insalate e alle frittate, ai ripieni dei ravioli e delle torte salate di verdura una sfumatura amarognola rara e preziosa. Oggi, con la riscoperta dei sapori più autentici e puri, anche la cucina contemporanea celebra il piacere elegante dell'amaro. E lo declina in tanti piatti che danno nuova attualità a queste erbe "difficili", combinandole con le verdure di stagione, la ricotta, il formaggio, il pane. In questo servizio proponiamo cinque interpretazioni sfiziose e sorprendenti, dall'antipasto al secondo. Che non lasceranno l'amaro in bocca. *E.D.*

PADELLATA DI CATALOGNA, PUNTARELLE, FAVE, ASPARAGI E LATTUGHINO SELVATICO

PER 4 PERSONE
1/2 mazzo di asparagi - 150 g di puntarelle - 200 g di catalogna - qualche ciuffo di lattughino selvatico - 200 g di fave già sgusciate e spellate - 1 spicchio di aglio - 2 scalogni - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate gli asparagi, le puntarelle, la catalogna e il lattughino. Spezzettate la catalogna, tagliate le puntarelle a striscioline e i gambi degli asparagi a pezzetti.
● **2** Sbucciate l'aglio, gli scalogni e tritate questi ultimi. Soffriggete l'aglio in padella con un filo di olio; eliminatelo e fate imbiondire gli scalogni tritati. Aggiungete la catalogna, le puntarelle e gli asparagi preparati: salate, coprite e cuocete a fiamma vivace per 5 minuti.
● **3** Unite anche le foglie di lattughino e le fave e cuocete senza coperchio per altri 3-4 minuti, mescolando le verdure con due palette di legno. Pepate a piacere.

FACILISSIMA ● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **110 cal/porzione**

Piatto con campana Le Stanze della Memoria, forchetta La Rinascente, americana Rb, bicchiere Zafferano. Indirizzi a pag. 6

Piattino e posate La Rinascente, piastrella Le Stanze della Memoria, tovaglia e tovagliolo Rb. Indirizzi a pag. 6



MINI CHEESECAKE CON CICORIA E SEDANO DA TAGLIO

PER 4 PERSONE
120 g di cracker ai cereali - 70 g di parmigiano reggiano grattugiato - 160 g di cicoria selvatica - 30 g di sedano da taglio - 400 g di robiola - 2 uova - 1 mazzetto di nepitella (erba aromatica che si può sostituire con la menta) - 1/2 spicchio di aglio - burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Tritate i cracker con 30 g di parmigiano e incorporate 40 g di burro fuso; con il composto preparato formate il fondo di 4 anelli di 8 cm di diametro imburrati e sistemati su una placca foderata con la carta da forno: schiacciatelo bene con il dorso di un cucchiaio e fate riposare in frigorifero per 15 minuti.
● **2** Pulite la cicoria, lavatela e fatela sgocciolare. Pulite il sedano da taglio, lavatelo, tritatelo e soffriggetelo in padella con un filo di olio e l'aglio: eliminate quest'ultimo quando inizia a prendere colore e unite la cicoria preparata. Salate e fate appassire a fuoco vivace, quindi togliete dal fuoco e tritate molto grossolanamente.
● **3** Lavorate la robiola con le uova, il resto del parmigiano, sale e pepe e una manciata di nepitella tritata. Versate metà del composto negli anelli, quindi distribuite la cicoria, poi il resto del composto di robiola. Cuocete i cheesecake nel forno caldo a 160° per 20-25 minuti, lasciate intiepidire e sformate.

FACILE ● **Preparazione 35 minuti + riposo** ● **Cottura 30 minuti** ● **610 cal/porzione**

Vuoi una Cotoletta dorata e gustosa? Ti serve il burro giusto.



E il burro giusto è quello chiarificato, per una cotoletta alla milanese
che per essere perfetta deve avere una panatura croccante,
dorata al punto giusto e senza puntini bruciati.
Non a caso i grandi chef usano il burro chiarificato perché,
privo della maggior parte di acqua, proteine e carboidrati,
non annerisce alle alte temperature e in più ne basta molto meno.
Per questo è una scelta giusta per piatti a cinque stelle.
E oggi Prealpi te lo propone anche a ridotto contenuto di colesterolo.



Prealpi. Ottima scelta.

FOTO STOCKFOOD

I vini della luna nuova

A FERMENTATIONE NATURALE IN BOTTIGLIA, OFFRONO UNA NATURALITÀ NON SCONTATA

a cura di Mariateresa Carlucci, testi di Sandro Sangiorgi

VIGNAIOLI PER SCELTA

Alcune cantine ancora oggi praticano la fermentazione naturale in bottiglia. Si tratta di contadini per scelta, rispettosi della natura e sensibili alla spontaneità dei propri vini e alle ancestrali regole delle fasi lunari. L'antica consuetudine che vuole che per imbottigliare il vino sfuso si aspetti la luna nuova è particolarmente significativa per alcuni nettari che, travasati dopo la luna nuova di primavera (e precisamente con il primo quarto che quest'anno coincide con il 19 marzo), cominciano a fermentare, cioè a generare l'anidride carbonica. I vignaioli rispettosi di questi metodi naturali spesso coltivano limitate estensioni di vigneti, filari vecchi e salvati dall'abbandono, situati nel cuore dei territori di appartenenza e piantati a vitigni tradizionali. Da qui traggono le uve per vini a fermentazione naturale. Bottiglie imprevedibili e spartane, curate da chi sa che forma e sostanza sono inscindibili. L'anidride carbonica scaturisce da una coda della fermentazione alcolica che si sceglie di far svolgere nel vetro. Il lieve perlage, inoltre, contribuisce alla conservazione del vino e alla sua evoluzione.

ABBINAMENTI D'ELEZIONE

Questi vini hanno una predilezione per la cucina di primavera, perché contrastano i condimenti con delicatezza, sanno accogliere la vitalità amaricante dei vegetali e sentono vicina la freschezza di alcuni formaggi. Su alcune etichette si può trovare il termine "sur lie". Deriva dal francese e significa "sulla feccia", in questo caso una feccia fine e virtuosa, dalla quale scaturisce la coda di fermentazione in bottiglia. Questo deposito si può separare versando il vino in una caraffa, tuttavia tale abitudine è superata, visto che nessuno rinuncia a godere della qualità di questo nobile residuo.



ROSATO ANCESTRALE
Azienda Colombaia, Colle Val d'Elsa (SI)
0577 972835; 25 €.
Questo vino dimostra che la Toscana non è solo rossi importanti da grigliate e arrosti; la sua verve, sostenuta dalla fibra del Sangiovese, è ideale su primi con sughi ricchi e piccanti.

ORTRUGO LUBIGO
Croci Tenuta Vitivinicola, Castell'Arquato (PC)
0523 803321; 8,20 €.
Ottenuto dal vitigno omonimo, si fa apprezzare per la leggiadria e l'incisività, e non esita a sfidare salumi come quelli che vengono pronti giusto in primavera.

RABOSO FRIZZANTE
Azienda Casa Roma, San Polo di Piave (TV)
0422 802091; 4,50 €.
Casa Roma è riuscito a emancipare un vino arcigno come il Raboso a un'appagante piacevolezza, senza che perda la sua identità; da stappare sulla prima grigliata di primavera all'aperto.

PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUR LIE
Azienda Casa Coste Piane Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
0423 900219; 9 €.
Le colline di Valdobbiadene ospitano le migliori vigne di Prosecco e originano belle versioni "sur lie" come questa, profumata, rotonda e piccante, da provare su pâté di verdure e asparagi.

Pasta&Uova

CLASSICO BINOMIO DELLA TRADIZIONE, SI PRESTA A DECLINAZIONI CREATIVE. DAI RUSTICI TROCCOLI CON LARDO E PATATE AI RAFFINATI SPAGHETTI CON LE MAZZANCOLLE

a cura di Mariateresa Carlucci, ricette di Paola Volpari,
foto di Luca Colombo/Studio XL, stylist Marta Mariani



Tovaglia e tovagliolo Asa Seletion, piatti Fade. Nella pagina accanto: tovaglia La Fabbrica del Lino, tovagliolo e piatti Asa Selection, bicchiere Alessi, forchette B. Morone. Indirizzi a pagina 6

TROCCOLI CON "ROSOLATA" DI PATATE E UOVA ALLA COQUE

PER 4 PERSONE
320 g di troccoli - 4 uova - 500 g di patate - 120 g di lardo affettato - 1 cipolla - 1 cucchiaio d'aceto bianco - 6 cucchiai d'olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Sbucciate le patate, grattugiatele con una grattugia a fori larghi e mettetele a bagno in acqua e ghiaccio per mezz'ora; poi scolatele e asciugatele molto bene con carta da cucina; togliete le uova dal frigorifero.
● **2** Pelate e affettate fine la cipolla, tagliate a listarelle il lardo; fate scaldare l'olio in una larga padella, unite il lardo, le patate e la cipolla e lasciate rosolare bene gli ingredienti a fuoco vivo, mescolando spesso fino a quando saranno croccanti: ci vorranno 10 minuti circa; salate e pepate solo a fine cottura. Nel frattempo fate cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente salata e portate a ebollizione un pentolino d'acqua con l'aceto.
● **3** Poco prima del termine della cottura della pasta, lavate le uova e, uno alla volta, fatele scivolare lentamente con un cucchiaio nel pentolino con acqua e aceto: calcolate 3 minuti circa di cottura.
● **4** Scolate la pasta, trasferitela nella padella con le patate al lardo, mescolatela bene e poi suddividetela nei piatti cercando di formare un nido; mettete un uovo alla coque privato della calottina al centro di ognuno e servite subito.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti + riposo**
● **Cottura 20 minuti**
● **795 cal/porzione**

PAPPARDELLE DI PASTA E FRITTATA CON TROTA AFFUMICATA

PER 4 PERSONE
250 g di pappardelle all'uovo - 4 uova - 40 g di grana padano grattugiato - 160 g di trota salmonata affumicata - 300 g di piselli sgusciati (freschi o surgelati) - 120 g di crème fraîche - aneto - 1 porro - 60 g di burro - sale - pepe

● **1** Pulite il porro privandolo delle radici e della parte più verde, lavatelo, affettatelo e fatelo appassire in una padella fonda con 40 g di burro; unite i piselli, salate e pepate; versate 1 dl d'acqua calda e proseguite la cottura per 10-12 minuti. Aggiungete la trota spezzettata, mescolate e spegnete il fuoco.
● **2** Sbattete brevemente le uova in una ciotola con il grana, 1 pizzico di sale e 1 macinata di pepe; quindi preparate 4 sottili frittatine versando 1/4 del composto alla volta in una larga padella antiaderente unta con il burro rimasto. Man mano che sono pronte, asciugate le frittatine con carta da cucina e tagliatele a listarelle un po' più larghe delle pappardelle, con un coltello ben affilato.
● **3** Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela un po' al dente, mettetela nella padella con i piselli, unitevi la crème fraîche e abbondante aneto spezzettato, fate saltare tutto insieme per qualche istante a fuoco medio, poi aggiungete le pappardelle di uova, mescolate delicatamente e servite.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 565 cal/porzione



MAFALDE CORTE CON UOVA FRITTE, BOTTARGA AL MIRTO E PISTACCHI

PER 4 PERSONE
320 g di mafalde corte - 4 uova - 120 g di bottarga intera - 100 g di verdure miste surgelate per soffritto - 40 g di pistacchi sgusciati - 4 rametti di mirto - 2 spicchi d'aglio - olio extravergine d'oliva - olio per friggere - sale - pepe

● **1** Soffriggete gli spicchi d'aglio con 6 cucchiai d'olio; eliminateli, unite le verdure miste e il mirto e fate insaporire per 5 minuti; grattugiate metà bottarga, mettetela in padella con i pistacchi tritati grossolanamente e cuocete a fuoco vivo per pochi istanti.
● **2** Scaldate 2 dita d'olio per friggere in un tegamino a bordi alti, sgusciate 1 uovo su un piattino, fatelo scivolare nell'olio e inclinate un poco il recipiente in modo che l'olio lo ricopra bene. Aiutandovi con un cucchiaio, portate delicatamente l'albume sul tuorlo per racchiuderlo; quando l'albume si sarà ben rappreso e dorato, scolate l'uovo con un mestolo forato, asciugatelo su carta da cucina e poi tenetelo in caldo nel forno a 50°. Friggete allo stesso modo le restanti uova.
● **3** Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela e conditela subito con il sughetto preparato; suddividetela nei piatti, distribuite in ognuno 1 uovo fritto e completate con la rimanente bottarga affettata fine.

FACILE ● Preparazione 15 minuti ● Cottura 20 minuti ● 590 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo Asa Selection, tovaglia bianca Centrotavola Milano, piatti Alessi, posate Bugatti. Nella pagina accanto: tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino, piatto Ikea, bicchiere e forchetta B. Morone.
Indirizzi a pagina 6

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON MAZZANCOLLE E RUCOLA

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 350 g di code di mazzancolle - 80 g di pancetta dolce tesa - 4 tuorli - 2 cucchiai di grana padano grattugiato - 1 mazzettino di rucola - 40 g di burro - sale - pepe

● **1** Mettete i tuorli in una ciotola, salate, pepate, unite il grana e mescolate bene. Pulite e lavate la rucola.
● **2** Tagliate le fettine di pancetta a listarelle di un paio di cm, mettetele in una padella antiaderente con il burro e fatele rosolare lentamente a fuoco basso. Sgusciate le code di mazzancolle e privatele del filino nero contenuto nel dorso, tenetene da parte 8 e tritate grossolanamente le altre.
● **3** Fate cuocere la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, unite tutte le mazzancolle alla pancetta e lasciatele cuocere a fuoco medio per 2-3 minuti. Scolate la pasta tenendo da parte un poco della sua acqua; mettete subito la pasta nella ciotola con le uova e mescolate; se necessario unite un poco di acqua di cottura, infine aggiungete le mazzancolle con la pancetta e la rucola. Mescolate velocemente, distribuite nei piatti, aggiungete 1 macinata di pepe e servite.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti**
● **Cottura 20 minuti**
● **525 cal/porzione**



FUSILLI CON PESTO DI ASPARAGI E UOVA SODE

PER 4 PERSONE
320 g di fusilli - 500 g di asparagi - 4 uova - 30 g di grana padano grattugiato - 50 g di pinoli - maggiorana - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Lavate gli asparagi, eliminate la parte finale più dura e cuoceteli a vapore per 12-15 minuti. Pulite 3-4 rametti di maggiorana e tostate i pinoli in una padella senza alcun condimento; togliete le uova dal frigorifero.
2 Fate intiepidire gli asparagi, tenete da parte 4 punte, tagliate a tocchetti i rimanenti e passateli al mixer con metà dei pinoli, la maggiorana, il grana, 1 pizzico di sale e 6 cucchiai d'olio.
3 Mettete le uova in una casseruola, copritele con acqua fredda, portate a ebollizione e, da quel momento, calcolate 8-9 minuti; poi raffreddatele sotto l'acqua, sgusciatele, tritatene grossolanamente 3 e tagliate a spicchietti l'uovo sodo rimasto.
4 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata; scolatela ma non troppo, conditela subito con il pesto preparato e le uova sode tritate, suddividetela nei piatti e completatela con le punte d'asparago, un filo d'olio crudo, gli spicchietti d'uovo, i pinoli rimasti e 1 macinata di pepe.

FACILE
Preparazione 20 minuti
Cottura 30 minuti
555 cal/porzione

Tovaglia La Fabbrica del Lino, tovagliolo e piatti Centrotavola Milano, forchetta B. Morone. Nella pagina accanto: tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino, posate e piatti Alessi, bicchiere e ciotolina Fade. Indirizzi a pag. 6



FARFALLE CON BARBA DI FRATE "STRAPAZZATA"

PER 4 PERSONE

320 g di farfalle - 4 tuorli - 400 g di barba di frate - 2 limoni non trattati - 100 g di burro - 30 g di grana padano grattugiato - noce moscata - sale - pepe

1 Private la barba di frate delle radici, lavatela bene, scolatela e scottatela per 5 minuti in acqua bollente salata; poi scolatela bene e tagliuzzatela.

2 Sbattete i tuorli in una casseruolina a bagnomaria con una frusta insieme a 4 cucchiai di succo di limone e 10 d'acqua fredda; quindi, sempre sbattendo, incorporate poco alla volta 80 g di burro a tocchetti. Sbattete la salsa finché sarà diventata densa e cremosa, facendo attenzione a non farla scaldare troppo perché potrebbe impazzire; per cui ogni tanto sollevate la casseruolina dal bagnomaria. Salate, pepate e tenete la salsa in caldo, mescolandola spesso.

3 Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata. Nel frattempo, fate fondere il restante burro in una padella, unite la barba di frate, salate, pepate e proseguite la cottura a fuoco vivace per 3-4 minuti.

4 Versate 2/3 della crema di uova sulla barba di frate, unite il grana, mescolate e poi aggiungete la pasta scolata e 1 grattatina abbondante di noce moscata. Fate saltare tutto insieme per qualche istante, quindi suddividete la pasta nei piatti e completate con la scorza grattugiata dei limoni e la rimanente crema.

FACILE • **Preparazione 15 minuti** • **Cottura 25 minuti** • **550 cal/porzione**

Pecorino romano

È UNO DEI FORMAGGI PIÙ ANTICHI, AROMATICO E SAPIDO, CHE SA DARE CARATTERE A TANTE RICETTE DIVERSE

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, ricetta di Livia Sala, stylist Laura Cereda, scelta del vino di Sandro Sangiorgi

Con le fave fresche e il vino rosso dei Castelli, il pecorino è l'immancabile protagonista della gita fuori porta del 1° maggio, che a Roma chiamano affettuosamente "Maggetto". Una tradizione che risalirebbe agli antichi Romani, di certo grandi estimatori del formaggio di pecora, apprezzato sulle tavole dei nobili come dai legionari per le loro razioni quotidiane. Dopo 2000 anni, il pecorino romano è rimasto uguale a se stesso, prodotto con il latte di pecore allevate allo stato brado,

> segue a pag. 52



> segue da pag. 51

caglio di agnello e sale. È cambiato però il luogo di origine, che dal nativo Lazio si è spostato in gran parte in Sardegna: nonostante il nome, oggi più del 90% della produzione di pecorino romano avviene nell'isola sarda dove, grazie alle analoghe condizioni naturali, fu introdotta da alcuni imprenditori romani e napoletani ai primi del '900; e dove si trova la sede del Consorzio di tutela (pecorinoromano.com). Gli altri caseifici sono in Lazio e in provincia di Grosseto, come previsto dal disciplinare della Dop, che il pecorino ottenne fra i primi in Europa: per riconoscre quello autentico (è uno dei prodotti più contraffatti sui mercati esteri), la forma deve riportare il marchio con la pecora stilizzata.

Da tavola o da grattugia

La salagione del pecorino dura circa 2 mesi e il prodotto finale è decisamente sapido: per ridurre il consumo di sodio, entro il 2013 ne verrà commercializzato un nuovo tipo, con un contenuto di sale inferiore al 5%. Quello classico è un formaggio a pasta dura, bianca o paglierina, che racchiude il variegato bouquet di aromi dei pascoli sardi e laziali. Il pecorino giovane da tavola, stagionato 5 mesi, è leggermente piccante e si abbina con composte come quella di pere, miele, frutta secca oppure pani rustici e salumi, frutta fresca e ortaggi; l'accostamento classico con le fave è ancora più gustoso con una fetta di pancetta. Il pecorino stagionato (almeno 8 mesi) o da grattugia ha invece una pasta più compatta, leggermente granulosa: il gusto è nettamente piccante ed è perfetto per dare un sapore deciso ai primi piatti, quelli classici della cucina romana come la pasta cacio e pepe, la carbonara e l'amatriciana, ma anche gli gnocchi di patate o di semolino, i ravioli, i risotti e le zuppe. Fra i secondi dà carattere alla carne, dal carpaccio a una semplice fettina, alle uova e persino al pesce (per esempio lo spada e la sogliola); arricchisce poi i contorni di verdure e gli sformati e molte salse tra cui il pesto.



BERE GIUSTO
Non è facile accostare un vino al pecorino romano gustato da solo: la prepotente salinità provoca un effetto quasi caustico, tanto da rendere necessario l'effetto emolliente di un vino dolce e glicerinoso. Nell'accostamento con le fave si diluisce e si rinfresca il gusto del formaggio e possiamo aprire a un bianco secco e generoso, un Marino (Colle Picchioni), che sa accogliere i sapori della campagna romana.



BOCCONCINI DI PECORINO E FAVE

PER 4 PERSONE
120 g di pecorino romano - 300 g di fave già sgusciate - 1 mazzetto di menta - olio extravergine d'oliva - pepe

- **1** Tuffate le fave in acqua bollente per pochi istanti, poi privatele della pellicina. Rituffatele in acqua per 5-6 minuti, scolatele e raffreddatele in acqua e ghiaccio.
- **2** Grattugiate 100 g di pecorino e mettetelo nel bicchiere del frullatore a immersione con le fave. Unite un cucchiaio di olio, una macinata di pepe e 6 foglioline di menta e frullate grossolanamente: il mix risulterà asciutto, ma girandolo un paio di volte con un cucchiaio, non faticherete a lavorarlo.
- **3** Prelevate il composto preparato con un cucchiaino, modellate tante palline grandi come piccole noci e passatele nel pecorino rimasto, grattugiato con la grattugia a fori grossi. Fate riposare in frigorifero per mezz'ora e decorate con piccole foglioline di menta rimaste al momento di servire.

FACILISSIMA
- **Preparazione 20 minuti + riposo**
- **Cottura 6 minuti** • **170 cal/porzione**

Faraona farcita
ai funghi con salsa fricassea

UNA RICETTA ISPIRATA ALLA TRADIZIONE ITALIANA, PREPARATA CON TECNICHE MODERNE

di Simone Rugiati, a cura di Monica Sartoni Cesari, foto di Felice Scoccimarro



SIMONE RUGIATI
Cuoco, conduttore televisivo, autore di numerosi libri di cucina. Le sue grandi capacità creative e la sua naturale simpatia ne fanno uno dei più noti chef del momento.

CENIAMO INSIEME! Coca-Cola


1


2

FARAONA FARCITA AI FUNGHI CON SALSA FRICASSEA

PER 4 PERSONE

1 faraona disossata (con gli ossi a parte) - 1 costa di sedano - 1 carota - 1 cipolla - 300 g di funghi chiodini o pleurotus - 120 g di porcini secchi - 1 limone - timo - 2 spicchi d'aglio - 1 tuorlo - 6 patate a buccia rossa - 1 rametto di rosmarino - 1 ciuffo di prezzemolo - olio extravergine di oliva - sale e pepe


3


4

● **1** Pulite la carota, la cipolla e il sedano, tagliateli a pezzetti e mescolateli in una teglia con gli ossi della faraona. Regolate di sale e pepe, irrorate con un filo d'olio e infornate a 190° per 30 minuti.

● **2** Versate il tutto ben tostato in una larga padella, coprite con acqua e lasciate ridurre alla metà. Filtrate e fate addensare ulteriormente a fuoco basso, fino a ottenere un liquido sciropposo.

● **3** Fate ammorbidire i porcini secchi in acqua tiepida per 20 minuti. Intanto, pulite i funghi freschi e tagliuzzateli. Sgocciolate i porcini secchi, strizzateli con cura e tritateli grossolanamente. Soffriggete in una padella gli spicchi d'aglio in camicia (non spellati) con un filo d'olio, unite i 2 tipi di funghi e cuoceteli per circa 5 minuti. Profumate con le foglioline di timo e regolate di sale e pepe.

● **4** Stendete la faraona disossata su un piano di lavoro, pareggiatela, tagliando i pezzi di carne più alti di spessore e sistemandoli nelle parti con la sola pelle. Salate, pepate, farcite con i funghi, chiudete a rotolo e legate con spago da cucina.

● **5** Fate dorare la faraona ripiena in padella per qualche minuto. Lavate le patate, tagliatele a grossi spicchi, senza sbucciarle, scottatele per 5 minuti in acqua bollente salata e sistematele sulla placca foderata con carta da forno. Condite con un filo d'olio, sale, pepe e rosmarino tritato. Cuocete per almeno 50 minuti in forno già caldo a 200°.

● **6** Spremete il limone, filtrandolo direttamente nel recipiente del frullatore a immersione. Salate, aggiungete il prezzemolo pulito, il tuorlo, la salsa ristretta ricavata dagli ossi e un filo d'olio, frullate e riportate sul fuoco basso per legare. Servite la faraona a fette spesse sulle patate con la salsa.


5


6

FACILE
- Preparazione 30 minuti
- Cottura 2 ore
- 550 cal/porzione

CENARE INSIEME HA UN GUSTO UNICO. ANCHE QUANDO NON SAI COSA INVENTARTI.





Non vi resta che aggiungere un rinfrescante bicchiere di Coca-Cola, scegliete quella che fa per voi.

Coca-Cola, Coca-Cola Zero e Coca-Cola light: scegli quella che si adatta alla tua alimentazione bilanciata e al tuo stile di vita attivo e sano.

Guarda questa videoricetta e tante altre su Youtube.com/CeniamoInsieme

Il signore dell'agnello

PEPPINO TINARI, STELLATO CHEF ABRUZZESE, RACCONTA I SAPORI FORTI DELLA SUA TERRA TRA GESTI ANTICHI E NUOVE TENDENZE

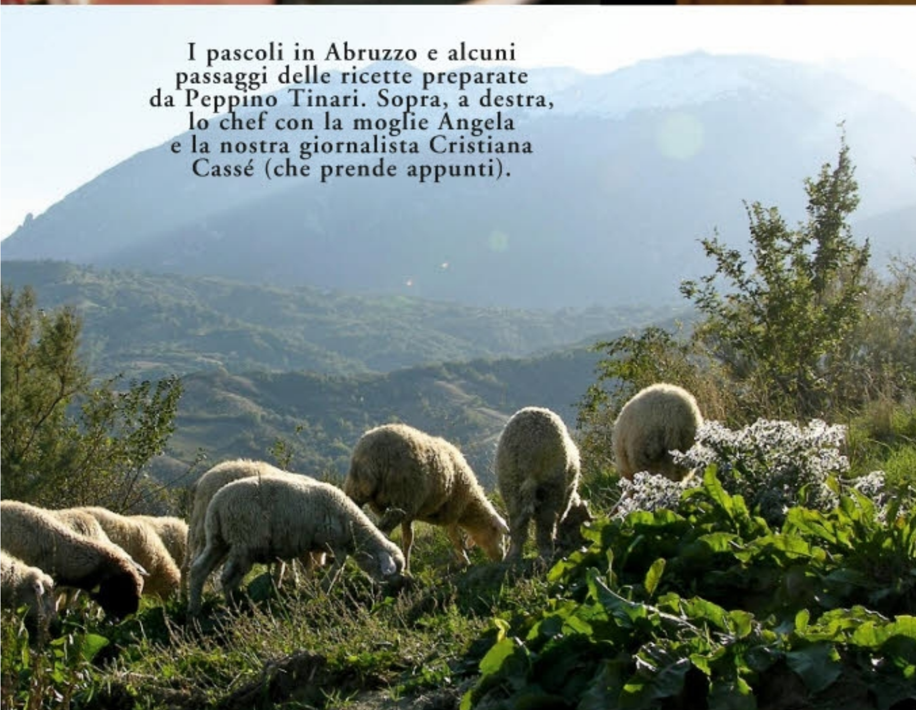
di Cristiana Cassé, ricette di Peppino Tinari, foto di Adriano Brusaferri, styling di Alessandro Pasinelli Studio, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Uomo di rigore senza sconti e di una simpatia folgorante, chef Tinari ha il suo regno nel ristorante e albergo Villa Maiella, a Guardiagrele (in provincia di Chieti). In cucina la sua passione, prezioso dono dei genitori, si eprime con il sapiente contributo della moglie e dei figli e si basa su cardini come il rispetto delle stagioni, i prodotti del territorio, l'alta qualità e, soprattutto, uno studio scientifico della materia prima. Sull'agnello, che è uno dei simboli gastronomici della sua terra, Tinari è praticamente onniscente e sa separare i vari tagli con una precisione chirurgica. "La tradizione vedeva l'agnello cucinato intero, come una porchetta, oppure ridotto a pezzi e fatto alla brace o in fricassea, senza stare troppo a sottilizzare", spiega. "Io rispetto la personalità di ogni parte, facendola diventare protagonista della preparazione in cui si esprime al meglio. Uno stinco per esempio, che è ricco di collagene, è adatto alle lunghe cotture, se lo fai alla brace diventa appiccicoso". Poi guai a chiedergli quanto scarto c'è in termini di peso; lo scarto non c'è: "i tagli meno nobili, come il collo e addirittura le ossa sono ideali per arricchire sughi e fondi, mentre con le frattaglie si realizzano padellate e scaloppe di rara bontà. Come si dice per il maiale, anche dell'agnello non si butta nulla".







I pascoli in Abruzzo e alcuni passaggi delle ricette preparate da Peppino Tinari. Sopra, a destra, lo chef con la moglie Angela e la nostra giornalista Cristiana Cassé (che prende appunti).



SCALOPPA DI FEGATO CON CIPOLLE

PER 4 PERSONE
4 fette di fegato d'agnello di 1 cm di spessore (circa 400 g) - 1 manciata di ossetti del collo - 3 cipolle - 1 costola di sedano - 1 carota - 4 ciuffetti di salvia - 1 mazzetto di menta - 2 bicchierini di Marsala - olio extravergine di oliva - sale

● **1** Tostate le ossa in forno a 180° per 15 minuti senza condimenti. In una casseruola rosolate leggermente 1 cipolla, la carota e il sedano a pezzetti con un filo d'olio. Quindi unite le ossa, 1 litro di acqua e poco sale e lasciate sobbollire per 2 ore. Filtrate il brodo, regolate di sale e mettete nuovamente sul fuoco facendo ridurre il liquido della metà.
● **2** In una padella scaldate un po' di olio con il ciuffo di salvia. Prelevate la salvia, tenendola da parte, e unite le cipolle rimaste a fettine. Lasciatele appassire a fuoco dolce bagnando con poca acqua. Sfumatele con 1 bicchierino di Marsala, spegnete e tenete in caldo.
● **3** In un'altra padella scaldate un filo d'olio e scottatevi le fette di fegato 1 minuto per lato. Prelevatele e disponetele su un piatto caldo. Sgrassate la padella, aggiungete la menta, il Marsala rimasto e la riduzione preparata e scaldate. Mettete il fegato nei piatti, irroratelo con la salsa e servite con le cipolle e i ciuffi di salvia tenuti da parte.

MEDIA
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 2 ore e 1/2** ● **220 cal/porzione**

Bicchiere Bormioli Rocco, piatto Tognana Porcellane. A sinistra, posata Sambonet. Indirizzi a pagina 6



Per le ricette di questo servizio sono consigliati agnelli di circa 2 mesi. In particolare, per la scaloppa di fegato (in questa pagina) e la battuta di filetto (qui accanto) non sono indicati animali di età superiore perché hanno minor tenerezza e odore più intenso e non si prestano a preparazioni dove la carne è appena scottata. Inoltre, potete chiedere al macellaio di prepararvi tagli di un esemplare maschio, di gusto più delicato. Per sfumare la scaloppa chef Tinari utilizza il vino cotto, una bevanda tipica abruzzese, di 14° alcolici, difficile da trovare fuori regione: noi abbiamo scelto il Marsala, di simile resa.

BATTUTA CROCCANTE DI FILETTO CON FONDUTA E SPINACI

PER 4 PERSONE
360 g di filetto o controfiletto di agnello - 1 uovo - 2 panini raffermi sbriciolati - 2 rametti di timo - 2 dl di panna - 1 dl di vino bianco - 30 g di pecorino grattugiato - 250 g di spinaci - 1 spicchio d'aglio rosso di Sulmona - olio extravergine d'oliva - sale - pepe bianco

● **1** Private del grasso e delle pellicine la polpa di agnello. Riducetela in pezzettini e conditela con sale, pepe e le foglioline del timo. Quindi tritatela finemente con un coltello ben affilato. Con l'aiuto di uno stampino sagomate la battuta in 8 piccoli cubi.
● **2** Passate i cubetti nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e impanateli con il pane sbriciolato. Riempite un padellino con abbondante olio, scaldatelo, immergetevi 2-3 bocconi di battuta alla volta e friggeteli fino al crearsi di una crosticina croccante.
● **3** Versate il vino in una padella e fatelo ridurre di 1/4 a fuoco medio. Abbassate la fiamma, aggiungete la panna, mescolate per qualche istante, unite il pecorino e proseguite la cottura brevemente in modo da ottenere una salsa cremosa. Distribuitela nei piatti e adagiatevi sopra i cubetti di agnello. Servite con gli spinaci saltati per pochi istanti in olio e aglio.

FACILISSIMA
● **Preparazione 25 minuti**
● **Cottura 20 minuti** ● **450 cal/porzione**























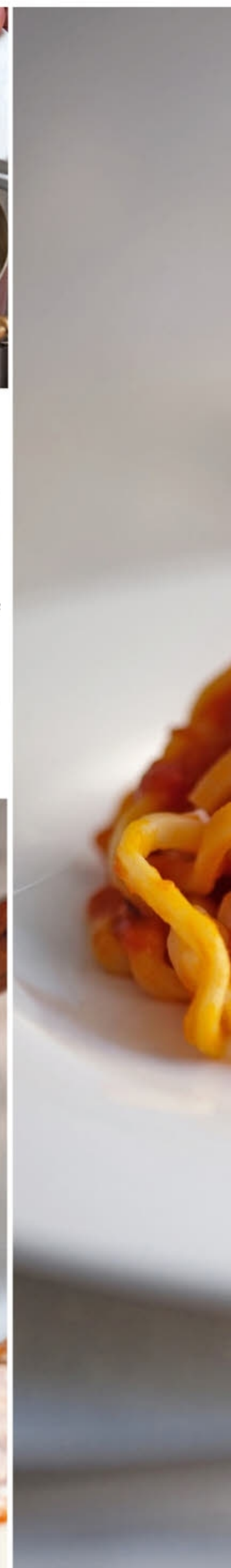
CHITARRA AL RAGÙ DI COLLO CON RICOTTA AFFUMICATA

PER 6 PERSONE
500 g di spaghetti alla chitarra - 1 collo di agnello (da far disossare e aprire a libro e facendosi dare le ossa a parte) - 1 kg di pomodori pelati in filetti - 2 costole di sedano - 1 piccola cipolla - 1 mazzetto di prezzemolo - 1 foglia di alloro - 1 spicchio d'aglio rosso di Sulmona - 1/2 bicchiere di vino bianco - 50 g di ricotta affumicata - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Allargate la fetta di carne sul tavolo e allineate al centro la parte bianca di 1 costola di sedano ridotta a listarelle, lo spicchio d'aglio tagliato a filetti e una manciata di foglie di prezzemolo. Salate, pepate, arrotolate la carne e legatela a salame con spago da cucina.
● **2** Fate dorare l'arrostino ottenuto in 2 dl di olio, unite le ossa, lasciate insaporire, quindi aggiungete il sedano rimasto e la cipolla tritati e l'alloro. Dopo 2 minuti sfumate con il vino. Versate in pentola i filetti di pomodoro, salate e proseguite la cottura per 1 ora e mezzo a fuoco dolce. Se la salsa si restringe troppo, aggiungete poca acqua.
● **3** Cuocete gli spaghetti alla chitarra in abbondante acqua bollente salata, scolateli e conditeli con il sugo. Distribuiteli nei piatti e completate con la ricotta grattugiata e l'arrostino di collo a fettine.

FACILE
● **Preparazione 25 minuti** ● **Cottura 2 ore** ● **515 cal/porzione**

Il collo disossato che arricchisce questo goloso sugo rosso è di fatto un irresistibile rollé, da servire a fette accanto alla pasta o addirittura come secondo. In cottura si sfruttano anche le ossa: "quelle del collo sono porose e senza midollo, ideali per insaporire sughi e fondi, come quello della scaloppa di fegato (a pag 58)", spiega lo chef. "In cucina le ossa sono un arricchimento fondamentale, basta utilizzare quelle dell'animale protagonista della ricetta".

BERE GIUSTO
Nell'accostamento con il gusto selvatico dell'agnello, scegliamo vini che, oltre a sgrassare, governino la forza odorosa. Per la battuta e la chitarra è sufficiente la vitalità di un Aglianico rosato; sulla spalla e sullo stinchetto va spesa l'energia di un Montepulciano d'Abruzzo di montagna; infine la scaloppa di fegato merita l'equilibrio di un verde Merlot dei Colli Euganei.



Piatto Villeroy & Boch.
Indirizzi a pagina 6









Gli spaghetti alla chitarra, dalla caratteristica sezione quadrata, prendono il nome dall'attrezzo che tradizionalmente si usa per prepararli: una sorta di cassetta di legno si cui sono fissati tanti cavetti d'acciaio, come in una chitarra appunto. La sfoglia viene adagiata sui fili e quindi pressata con il matterello. Per 5-6 persone, mescolate 250 g di farina bianca con 150 g di semola, 4 uova e una presa di sale. Lavorate la pasta fino a ottenere un composto elastico, formate una palla e lasciatela riposare coperta con un canovaccio per mezz'ora. Quindi stendela in sfoglie di 3-4 millimetri e sagomatela con la chitarra.

SPALLA AL GINEPRO CON VERZA AL CARTOCCIO

PER 4 PERSONE
2 spalle d'agnello con gli stinchi attaccati (da far disossare solo nella parte della spalla e aprire a libro) - 1 verza - 20 bacche di ginepro - 8 spicchi d'aglio rosso di sulmona - 4 rametti di rosmarino - 4 rametti di santoreggia - 4 rametti di salvia - 2 foglie di alloro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Sbriciolate grossolamente nel mortaio il ginepro e 10 grani di pepe. Ungete la carne con un po' d'olio e quindi cospargetela con la mistura preparata e un po' di sale. Adagiatela in una casseruola, coprite con gli spicchi d'aglio schiacciati, tutte le erbe e ancora un po' d'olio e lasciate marinare 6 ore.
● **2** Intanto pulite la verza eliminando le foglie più esterne e l'eccedenza del torsolo, quindi tagliatela in 4 grossi spicchi e adagiate ognuno su un foglio di alluminio. Irrorate con un filo d'olio, salate e chiudete i cartocci.
● **3** Passate la casseruola con l'agnello in forno caldo a 180°, disponete accanto i cartocci di verza e cuocete per 45 minuti. Togliete la carne dal forno e lasciatela riposare per 10 minuti. A questo punto estraete dal forno anche la verza, eliminate l'alluminio e servitela con l'agnello ridotto in grossi pezzi.

FACILISSIMA
● **Preparazione 20 minuti + riposo** ● **Cottura 55 minuti** ● **345 cal/porzione**

Bicchiere Zafferano, forchetta Sambonet. Nella pagina a fianco, piatto e tovaglietta ASA. Indirizzi a pagina 6





Per questa ricetta si usa tutta la zampa anteriore dell'agnello, disossando solo la parte della spalla (per garantire una cottura uniforme della carne) e lasciando attaccati gli stinchi. Geniale nella sua semplicità la verza al cartoccio che completa il piatto: condita solo con olio e sale e racchiusa nell'alluminio, cuoce in forno senza perdere i succhi e guadagna un lieve e piacevolissimo sentore affumicato. Di grande morbidezza, lo stinchetto di agnello (a destra) cuoce in un fondo di vino bianco che viene dealcolizzato per evitare di coprire i sapori con la sua nota acidula. Tra gli ingredienti, sono da notare lo zafferano dell'Aquila Dop e l'aglio rosso di Sulmona (che ricorre anche nelle altre ricette): due eccellenze abruzzesi di sapore caratteristico, non difficili da trovare anche nel resto d'Italia.

STINCHETTO IN SALSA ALLO ZAFFERANO CON BIETOLINE

PER 4 PERSONE
4 stinchetti d'agnello - 250 g di bietoline - 50 stimmi di zafferano dell'Aquila Dop - 150 g di cipolla - 150 g di sedano - 2 rametti di rosmarino - 2 rametti di timo - 4 foglie di salvia - 1 foglia di alloro - 3 spicchi d'aglio rosso di Sulmona - 4 bacche di ginepro - 1 litro di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe nero in grani

● **1** Metette a bagno gli stimmi di zafferano in 1/2 bicchiere di acqua tiepida per 1 ora. Versate il vino in una padella, disponetelo sul fuoco e, quando sarà caldo, fiammaggiatelo inclinando la padella verso il fornello, oppure incendiatelo con un'accendino: dato il basso il contenuto acolico del vino, la fiamma sarà molto contenuta e durerà pochi istanti. Quindi lasciate bollire il vino per 5 minuti.
● **2** Salate gli stinchetti d'agnello, fateli dorare con un po' d'olio in una casseruola che possa andare in forno e poi unite, la cipolla e il sedano a tocchetti, le erbe, il ginepro e 10 grani di pepe. Lasciate insaporire e bagnate con il vino dealcolizzato e metà dell'acqua allo zafferano. Coprite con un foglio di stagnola e infornate a 170° per 70 minuti.
● **3** Togliete l'agnello dal forno e diponetelo su un piatto. Filtrate il liquido di cottura, versatelo di nuovo nel tegame, unite l'acqua allo zafferano rimasta e fate ridurre la salsa sul fornello per qualche minuto. Regolate di sale. Scaldate poco olio con l'aglio sbucciato e schiacciato. Sbollentante per 2 secondi le bietoline, conditele con l'olio all'aglio e servitele con gli stinchetti irrorati con la salsa allo zafferano.

MEDIA
● **Preparazione 50 minuti** ● **Cottura 1 ora e 40 minuti minuti** ● **290 cal/porzione**









Le fabbriche del cioccolato

DAL PIEMONTE ALLA SICILIA, UN TOUR AL PROFUMO DI CACAO TRA LABORATORI E AZIENDE STORICHE

testo di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Alkèmia, stylist Stefania Aledi

Qui sotto, la produzione industriale dei giandujotti e l'interno di uno dei negozi di Guido Gobino (guidogobino.it). Più in basso, la lavorazione artigianale del cioccolato di Modica nel laboratorio Bonajuto (www.bonajuto.it)





Baci (Perugia)

Sono tanti i "Willy Wonka" italiani che hanno fatto del cioccolato uno dei vanti gastronomici del nostro paese, rendendo famosi prodotti come i Baci Perugina, la crema gianduja conosciuta commercialmente come Nutella e i boeri con la ciliegina della Zaini, azienda milanese che proprio quest'anno compie 100 anni. E se Bologna è la città dove nasce la più antica fabbrica di cioccolato in Italia (la Majani, classe 1796, che creerà il cremino Fiat nel 1911), è Torino che storicamente vanta la più importante tradizione nel settore. La Mole Antonelliana non era ancora stata costruita, ma il cacao era già popolare come bevanda: i torinesi aristocratici sorseggiavano la "bavareisa", a base di caffè e cioccolato, che più tardi sarà conosciuta come "bicerin". Nell'Ottocento, è a Torino che viene inventata la macchina per raffinare la pasta di cacao e miscelarla con zucchero e vaniglia, il primo passo verso la nascita del cioccolato "industriale"; Michele Prochet crea la pasta gianduja, unendo al prezioso cacao un prodotto locale più economico, la nocciola, e insieme a Paul Caffarel inizia

> segue a pag.67



BACI (PERUGIA)

PER 6 PERSONE
240 g di cioccolato gianduja - 120 g di granella di nocciole tostate - 30 g di nocciole intere - 0,7 dl di panna fresca - 300 g di cioccolato fondente

● **1** Spezzettate il cioccolato gianduja e mettetelo in una ciotola con la panna. Fatelo fondere a bagnomaria, unite la granella di nocciole e mescolate. Lasciate addensare il composto in frigorifero, poi trasferitelo in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia e grossa.
● **2** Spremete il composto su una teglia ricoperta di carta da forno, formando tante palline grosse come una noce. Lasciatele raffreddare in frigo per un'ora, poi sistemate una nocciola intera su ciascun bacio, premendola leggermente, e metteteli nuovamente in frigorifero.
● **3** Nel frattempo, tritate il cioccolato fondente, fate fondere anche questo a bagnomaria e lasciatelo intiepidire. Immergete i baci, uno alla volta, nel cioccolato fuso, aiutandovi con una pinza da pasticceria, in modo da ricoprirli interamente. Sgocciolateli, adagiateli su carta da forno e lasciateli riposare finché si saranno solidificati completamente.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 7 minuti ● 650 cal/porzione


Impanatiglie (Modica)

IMPANATIGLIE (MODICA)

PER 6 PERSONE
500 g di farina - 200 g di strutto - 1 uovo - mezzo bicchiere di marsala - 200 g di polpa di vitello macinata - 200 g di mandorle pelate - 100 g di cioccolato fondente - 100 g di gherigli di noci - cannella in polvere - 2 chiodi di garofano - zucchero a velo - 120 g di zucchero semolato - sale

● **1** Frullate nel mixer la farina con 100 g di zucchero semolato, lo strutto, l'uovo e un pizzico di sale fino a ottenere un composto a briciole. Versate il marsala e azionate di nuovo l'apparecchio fino a quando si forma una palla di pasta. Avvolgetela nella pellicola e lasciatela in frigo per 30 minuti.
● **2** Mescolate la carne con lo zucchero rimasto, un cucchiaino di cannella, i chiodi di garofano pestati, il cioccolato tritato grossolanamente, i gherigli e le mandorle tritati fini.
● **3** Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene tanti dischetti di 8 cm. Farcitene la metà con il ripieno preparato, ricopriteli con i dischetti rimasti e premete bene i bordi per sigillare le impanatiglie. Disponetele su una placca ricoperta di carta da forno e cuocetele nel forno già caldo a 180° per circa 30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e cospargetele con zucchero a velo.

FACILE ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 25 minuti ● 350 cal/porzione

TORTA GIANDUJA (TORINO)

PER 8 PERSONE
280 g di zucchero - 250 g di cioccolato di copertura - 200 g di cioccolato fondente - 125 g di burro - 1 dl di panna fresca - 90 g di farina - 90 g di fecola di patate - 50 g di nocciole pelate e tostate - 6 uova - 3 tuorli - 1 cucchiaino di miele - 1 baccello di vaniglia - 1 cucchiaio di gelatina di albicocche - 1 bicchierino di Cognac - 2 bicchierini di maraschino - sale

● **1** Riunite in un pentolino un cucchiaio di zucchero e uno d'acqua, fatelo caramellare, unite le nocciole, mescolate, lasciate raffreddare e frullatele nel mixer fino a ottenere una pasta omogenea. Montate le uova in una ciotola con i tuorli e 250 g di zucchero, mettete il recipiente sopra una casseruola con poca acqua in ebollizione e montate il composto. Levate dal bagnomaria, unite il miele, continuate a montare e lasciate raffreddare.
● **2** Grattugiate 70 g di cioccolato fondente, mettetelo in un pentolino con il burro, i semi di vaniglia e la pasta di nocciole preparata, poi amalgamate il tutto a bagnomaria. Incorporate la fecola e la farina al mix di uova, poi amalgamate anche la pasta di nocciole e cioccolato preparata. Mettete l'impasto in uno stampo a cerniera di 22 cm rivestito di carta da forno e cuocete nel forno già caldo a 180° per circa 50 minuti.
● **3** Nel frattempo, tagliuzzate il cioccolato fondente rimasto e fatelo fondere con la panna. Appena inizia a bollire, levate la crema dal fuoco e lasciatela raffreddare. In un altro recipiente, fate bollire per qualche minuto la gelatina con un cucchiaio di zucchero e tenetela in caldo.
● **4** Sfornate la torta,fatela raffreddare e tagliatela a metà in orizzontale. Bagnate l'interno con un po' di Cognac e maraschino miscelati, stendetevi la crema preparata e ricomponete la torta. Spruzzatela con il resto del mix di liquori e spalmate la gelatina sui bordi e sulla superficie. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato di copertura con due cucchiai d'acqua e ricoprite uniformemente la torta.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 1 ora ● 720 cal/porzione

> *segue da pag. 65*

a produrre i gianduiotti; aprono aziende e laboratori ancora oggi sinonimo di cioccolato come la Baratti&Milano, Venchi e più tardi, Streglio, fino a Guido Gobino (famoso per i suoi mini gianduiotti Tourinot) e, più recentemente, Domori. L'arte cioccolatiera torinese non si ferma ai marchi storici. Oggi maestri artigiani virtuosi, sulla scia della tradizione subalpina, ne segnano il nuovo corso. Come Guido Castagna, che segue l'intera filiera, dalle fave di cacao alla tavoletta. Dalla sua bottega escono cremini, gianduiotti e altri capolavori. Oltre al gianduiotto, un altro cioccolatino ha conquistato i golosi unendo il cacao alla frutta secca: il Bacio Perugina, nato nel 1922 con il nome "cazzotto", con l'idea di riutilizzare i frammenti di nocciole scartati durante la lavorazione. Nello stabilimento Perugina, appena fuori la splendida cittadina medievale, è stato allestito un museo dove si può compiere un intrigante "viaggio della memoria" tra i prodotti dolciari moderni che più sono entrati nella memoria collettiva, con manifesti e packaging d'antan fino ai più recenti spot pubblicitari (info: 0755276796).

Un viaggio ancora più a ritroso nel tempo si può fare in Sicilia, nel Ragusano, dove continua una produzione di grande tradizione artigianale: il cioccolato di Modica, discendente diretto dell'antica ricetta atzeca importata assieme ai primi semi di cacao dai dominatori spagnoli nel Cinquecento. Dalla lavorazione a freddo di una miscela di zucchero e pasta di cacao nascono tavolette dalla tipica consistenza "sabbiosa", scure e con riflessi brillanti. Si possono gustare tal quali, oppure negli 'mpanatigghi (impanatiglie), dolcetti farciti di cioccolato, carne e mandorle tritate. Come insegna la Dolceria Bonajuto, la più antica fabbrica di cioccolato in Sicilia (risale al 1880) e vera istituzione locale. La cittadina, perla del Barocco siciliano insieme alle vicine Noto e Scicli, ogni anno dedica al suo prodotto principe e alle sue straordinarie bellezze artistiche la manifestazione Chocobarocco.

Torta gianduja
(Torino)

In queste pagine: ciotola Bitossi Home, tovaglioli Marina C, alzata Ilaria Gori, piatto MV% ceramics
Indirizzi a pagina 6

Bouquet in lattina

I BARATTOLI ICONA DELLA CELEBRE ZUPPA DIVENTANO INSOLITI VASI PER PICCOLI MAZZI CAMPESTRI

a cura di Marina Cella, realizzazione di Antonella Pavanello, foto di Francesca Moscheni



1



2



3



PREPARAZIONE ED ESECUZIONE

occorrente: 3 barattoli di zuppa Campbell vuoti - 1 cuscinetto di erba gatto - 1 mazzetto di muscari di colore azzurro - 1 mazzetto di fiori bianchi tipo matricaria o aster - fiori rossi a piacere

● **1** Con le forbici ritagliate dal cuscinetto di erba gatto 3 zolle quadrate che rientrino nel diametro dei barattoli e infilatene una in ciascun contenitore.
● **2** Riempite i barattoli di acqua fino a metà. Accorciate i gambi dei muscari e delle matricarie e inseriteli nei barattoli alternando altezze e colori in modo da comporre un insieme armonioso. Aggiungete uno o due fiori rossi in ogni composizione e disponete le tre lattine vicine su una mensola.



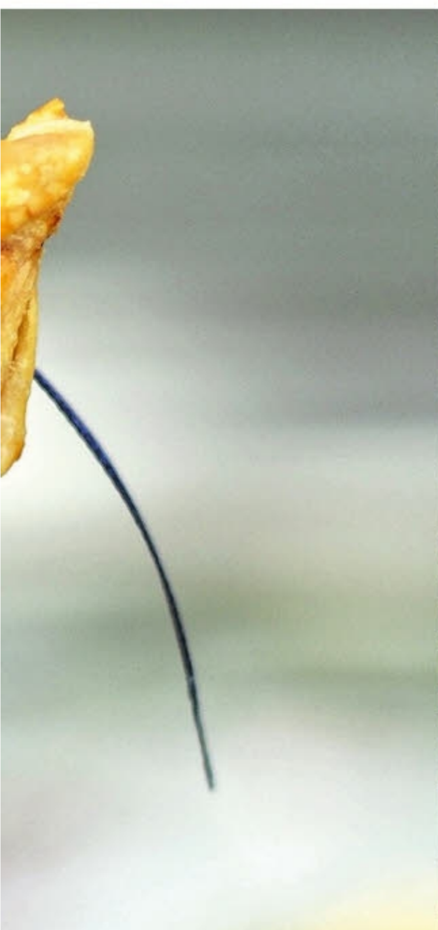


Pasquetta nell'Oltrepo

PRIMO INVITO ALL'APERTO NELLA CAMPAGNA LOMBARDA PER UNA GIORNATA IN TUTTO RELAX. CON LE PRIMIZIE DI STAGIONE, LE TRADIZIONI DEL TERRITORIO E I CIBI DELLA FESTA PRESENTATI IN VESTE INATTESA

a cura di Enza Dalessandri, ricette di Beatrice Spagoni, foto di Michele Mulas, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi







In tutto il servizio tessuti L'Angolo di Scurreria. Indirizzo a pagina 6

Morbide colline trapunte di cascine, borghi rinascimentali, castelli austeri: a meno di un'ora da Milano, eppure mille miglie lontano dalla frenesia cittadina, l'Oltrepo è il luogo ideale per organizzare la Pasquetta con una ristretta cerchia di amici, approfittando dell'aria ormai tiepida e della natura fresca e rigogliosa.

Perfette combinazioni golose

L'ispirazione per il pranzo all'aperto arriva dalle smaglianti primizie dell'orto, accostate ai prodotti di fattura locale e agli ingredienti irrununciabili della festa in una cucina solare, che incrocia giudiziosamente memoria del territorio e innovazione. Si comincia con un omaggio all'uovo, vero atout di Pasqua&dintorni, interpretato con poesia e delicatezza.

> *segue a pag. 72*



Vol-au-vent con burrata e uovo di quaglia pag. 78





Torta di riso pag. 78

> segue da pag. 71

Il menu si apre infatti con minuscoli vol-au-vent di sfoglia che accolgono nel fragrante nido tiepido una dadolata di burrata e un piccolo uovo di quaglia. Per gli appassionati della tradizione ecco la torta di riso, che nella vicina Varzi si prepara solitamente a giugno in onore di san Luigi Gonzaga. Il friabile guscio di pasta, confezionato solo con farina, olio e acqua, nasconde un goloso ripieno di riso, cotto nel latte e legato con uova e grana padano: è un vero compendio della produzione del territorio, a partire dal riso, che in questa stagione cresce nelle interminabili distese allagate di Oltrepo e Lomellina, trasformate in suggestivi specchi d'acqua. Ancora uovo per il primo piatto, una vivace carbonara con preziosa aggiunta di asparagi dell'orto, che il breve passaggio finale sotto il grill del forno rende sfiziosamente croccante in superficie.

> segue a pag. 75

Nidi di pasta gratinata alla carbonara di asparagi e timo
pag. 78





Crumble di ortaggi alla maggiorana pag. 79

> *segue da pag. 72*

Tra creatività e territorio

Immancabile sulla tavola di Pasquetta, arriva anche l'agnello. Ma in una variazione "green" sfiziosamente ripensata, che tempera il gusto intenso della carne con la dolcezza del miele e della crema di fave. E aggiunge una fresca nota tutta vegetale con un pizzico di erbe aromatiche. Di stretta osservanza territoriale ecco invece le cotolette di prosciutto tipiche di Stradella: si gustano con una saporitissima salsa di acciughe e capperi, testimonianza di come un tempo passasse proprio da queste parti la via del sale che collegava Genova a Pavia. Agnello o prosciutto? Meglio ridurre le porzioni e assaggiare entrambi, con un piccolo intermezzo vegetale del crumble.

> *segue a pag. 76*



Costolette di agnello glassato al miele con erbe aromatiche e marò di fave pag. 80



Cotolette di prosciutto con salsa di acciughe, prezzemolo e capperi pag. 80



> *segue da pag. 75*

È preparato con broccoli, cipolline e pomodorini, ma nel mix di ortaggi possono entrare anche porri, peperoni, zucchine, cipolle, sedano... tutto quello che offre la stagione, da cuocere separatamente e poi infornare in teglia sotto uno goloso strato di briciole.

Dolci tradizioni

L'atteso momento del dessert è scandito da un doppio dessert: gli invitati hanno portato la colomba, mentre la padrona di casa ha pensato a un dolce del territorio, rassicurante e semplicissimo, come sigillo al pranzo in campagna. Sono i biscotti "meini" o "pan de mej", il cui termine deriva dal nome dialettale del miglio, che si mischiava alle altre farine per produrre il pane. Secondo la consuetudine lombarda questi dolcetti si confezionano il 23 aprile, giorno di san Giorgio, quando i mandriani e i lattai stipulavano i contratti per la fornitura di latte: per suggellare l'occasione i primi preparavano il pan de mej e i secondi regalavano ai clienti la panna per accompagnarlo. In questa ricetta la tradizionale panna liquida è sostituita da una crema di mascarpone esageratamente buona. E perfetta anche per la colomba. *E.D.*

Biscotti "meini" con crema di mascarpone pag. 80

VOL-AU-VENT CON BURRATA E UOVO DI QUAGLIA

PER 4 PERSONE
2 dischi di pasta sfoglia - 1 burrata - 1 tuorlo - 8 uova di quaglia - 2-3 rametti di maggiorana - sale - pepe

● **1** Srotolate i dischi di sfoglia sul piano di lavoro e incidete in uno 8 dischetti di 6-7 cm. Incidete nel secondo 8 anelli con lo stesso diametro esterno e quello interno di 1 cm meno. Spennellate la superficie dei dischi con il tuorlo sbattuto, sovrapponete gli anelli e spennellateli, quindi infornate i vol-au-vent a 180° per 20 minuti o finché sono gonfi e dorati.
● **2** Sfornate i vol-au-vent e lasciateli intiepidire su una gratella. Intanto tagliate la burrata a pezzetti. Dividete i tocchetti di formaggio nei vol-au-vent, sgusciate un uovo di quaglia in ognuno, salate, pepate, insaporite con qualche fogliolina di maggiorana e infornate per 10 minuti o finché l'albume è cotto. Sfornate e servite subito.

FACILISSIMA
● Preparazione 25 minuti ● Cottura 30 minuti ● 475 cal/porzione

TORTA DI RISO

PER 4 PERSONE
300 g di riso originario o balilla - 5 dl di latte - 150 g di grana padana grattugiato - 2 uova - burro - noce moscata - sale per la pasta: 300 g di farina - olio extravergine d'oliva - sale

● **1** Preparate la pasta. Distribuite la farina a fontana sulla spianatoia, versate al centro un cucchiaino di olio, un po' di acqua e un pizzico di sale, poi lavorate il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e consistente. Copritelo e lasciatelo riposare per mezz'ora.
● **2** Intanto portate a ebollizione in una pentola il latte con 5 dl di acqua e un pizzico di sale. Aggiungete il riso e fatelo cuocere finché ha assorbito tutto il liquido. Toglietelo dal fuoco e amalgamatelo con le uova, il grana, 50 g di burro e una grattata di noce moscata.
● **3** Stendete la pasta in due dischi sottili, uno leggermente più grande dell'altro. Adagiate il primo in una tortiera di 22 cm foderata con un foglio di carta da forno e versate il composto di riso. Coprite con l'altra sfoglia e sigillate i bordi. Bucherellate la superficie della torta, distribuite dei fiocchetti di burro e infornate a 180° per 30 minuti. Quando la torta è dorata, sfornatela e servitela subito o a temperatura ambiente.

MEDIA
● Preparazione 45 minuti + riposo
● Cottura 1 ora ● 585 cal/porzione



Caprino con fiori di campo
Prima del dolce potete servire piccoli caprini stagionati insaporiti con miele d'acacia e decorati con fiori di campo secchi.

NIDI DI PASTA GRATINATA CON CARBONARA DI ASPARAGI E TIMO

PER 4 PERSONE
320 g di spaghetti - 2 uova - 200 g di asparagi - 1 spicchio d'aglio - 50 g di grana padano grattugiato - 2-3 rametti di timo - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite gli asparagi e affettali in diagonale, poi rosolateli in un tegame con l'aglio sbucciato e 3 cucchiai di olio.
● **2** Lessate gli spaghetti al dente, scolateli e versateli nel tegame con



gli asparagi. Insaporite con sale e pepe, quindi sgusciate le uova, unitele agli spaghetti e amalgamate a fuoco bassissimo per 1-2 minuti.

● **3** Profumate la pasta con il timo e arrotolatela in 4 nidi in una teglia da forno aiutandovi con una forchetta. Cospargete con il grana e passate sotto il grill del forno per pochi minuti.

FACILE

● Preparazione 10 minuti ● Cottura 25 minuti ● 350 cal/porzione

CRUMBLE DI ORTAGGI ALLA MAGGIORANA

PER 4 PERSONE

400 g di broccoli - 2 cipollotti - 8 pomodorini - 120 g di farina 00 - 30 g di pecorino grattugiato - 2 rametti di maggiorana - 70 g di burro - olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Pulite le verdure, lavatele e tagliatele a pezzetti. Scaldate 2-3 cucchiai di olio in una padella e rosolate per 10 minuti prima i cipollotti, quindi i broccoli e i pomodorini. Salate, pepate, distribuite le verdure in una teglia da forno e cospargetele con le foglioline di maggiorana.

● **2** Riunite in una ciotola la farina con il burro freddo tagliato a pezzetti e il pecorino, poi lavorate velocemente gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto a briciole. Distribuitelo nella teglia sulle verdure, poi infornate il crumble a 180° e cuocetelo per 30 minuti. Quando è dorato, sfornatelo e servitelo subito.

FACILE

● Preparazione 20 minuti ● Cottura 40 minuti ● 350 cal/porzione

BERE GIUSTO

Il menu richiede due vini, versatili ma di carattere, che sappiano adeguarsi alla varietà delle ricette e lasciare al tempo stesso un'impronta sulla ricchezza degli ingredienti. Si comincia con un Verdicchio spumante, profumato e dall'impatto morbido, che regge bene il ricorrente confronto tra formaggi, uova e vegetali e aiuta fino alla torta di riso. Sulle costine e sulla cotoletta si distingue invece una versione intensa del Montepulciano D'Abruzzo Cerasuolo, sensibile alle salse e pulito nel confronto gustativo.

COTOLETTE D PROSCIUTTO CON SALSA DI ACCIUGHE, PREZZEMOLO E CAPPERI

PER 4 PERSONE
4 fette di prosciutto crudo spesse (circa 50 g l'una) - 2 uova - 1 cipolla - 6 filetti di acciuga - 2 cucchiai di capperi dissalati - 100 g di burro - farina 00 - pane grattugiato - 2-3 rametti di prezzemolo - brodo vegetale - pepe

● **1** Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e rosolatela in padella con la metà del burro, poi sciroglietevi le acciughe. Unite anche i capperi e il prezzemolo tritati, un cucchiaio di farina e una macinata di pepe. Bagnate con 1/2 bicchiere di brodo e cuocete a fuoco basso per qualche minuto.
● **2** Intanto passate le fette di prosciutto prima nella farina, poi nelle uova sbattute e quindi nel pane grattugiato e friggetele per 10 minuti nel burro rimasto. Servite le cotolette calde con la salsa preparata.

FACILISSIMA
● Preparazione 20 minuti ● Cottura 20 minuti ● 530 cal/porzione

COSTOLETTE DI AGNELLO GLASSATE AL MIELE CON ERBE AROMATICHE E MARÒ DI FAVE

PER 4 PERSONE
1 kg di costolette di agnello - 2 spicchi d'aglio - 2-3 cucchiai di miele d'acacia - erbe aromatiche - 1 cucchiaino di aceto balsamico - 1 noce di burro
per il marò: 500 g di fave sgusciate - 1 spicchio di aglio - 8 foglioline di menta - pecorino grattugiato - 1 cucchiaino di aceto bianco - olio extravergine d'oliva- sale grosso - pepe

● **1** Lavate e asciugate le erbe, poi tritatele e mescolatele al miele. Sbucciate l'aglio, soffriggetelo in padella con il burro e rosolate le costolette: fatela cuocere per 20 minuti, quindi cospargetela con il miele aromatizzato e lasciate insaporire per qualche minuto.
● **2** Intanto preparate il marò. Spellate le fave e pestatele nel mortaio con la menta, un pizzico di sale grosso e l'aglio sbucciato. Quando il trito è omogeneo, aggiungete l'aceto, una macinata di pepe e un filo d'olio fino a ottenere una salsa leggermente fluida, quindi aggiungete pecorino a piacere. Servite la carne calda accompagnata con il marò di fave.

FACILE
● Preparazione 30 minuti ● Cottura 25 minuti ● 345 cal/porzione

BISCOTTI "MEINI" CON CREMA DI MASCARPONE

PER 700 G DI BISCOTTI
300 g di farina gialla finissima per polenta (tipo fioretto) - 200 g di farina 00 - 200 g di zucchero di canna - zucchero a velo - 100 g di burro - 3 uova - 1 bustina di lievito per dolci - 1 bustina di vaniglina - 1/2 limone non trattato - sale
per la crema di mascarpone: 250 g di mascarpone - 3 uova - 3 cucchiai di zucchero

● **1** Tagliate il burro a pezzetti e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente. Intanto mescolate le due farine con il lievito, la vaniglina, lo zucchero di canna e un pizzico di sale e formate la fontana sul piano di lavoro. Unite il burro ammorbidito, incorporate le uova uno alla volta e un po' di scorza di limone grattugiata.
● **2** Lavorate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e formate tante palline di 8 cm di diametro, appiattitele delicatamente e posatele sulla placca foderata con un foglio di carta da forno. Cospargete con lo zucchero a velo e infornate a 180° per 20 minuti o finché i biscotti sono dorati. Sfornateli e lasciateli raffreddare su una gratella.
● **3** Preparate la crema. Sgusciate le uova, separando tuorli e albumi. In una ciotola lavorate i primi con lo zucchero fino a ottenere una spuma soffice. Amalgamate delicatamente il mascarpone, quindi montate gli albumi a neve ferma e incorporateli. Servite i biscotti con la crema preparata.

MEDIA
● Preparazione 35 minuti ● Cottura 20 minuti ● 6145 cal





La Pasqua ha il sapore del caffè e il colore degli ovetti!

Un dolce importante per una Festa importante con ingredienti selezionatissimi a partire dallo zucchero.

Ingredienti per 10 persone: 180 g farina autolievitante, 60 g farina, 40 g cacao amaro, 200 g burro, 350 g cioccolato fondente, 200 g zucchero extrafine Zefiro, 1 cucchiaio di caffè solubile, 1 cucchiaino di chicchi di caffè, 2 uova, 200 ml panna fresca, uova e ovetti colorati per il decoro, sale qb.

1 Setacciate i due tipi di farina con il cacao facendoli cadere direttamente in una ciotola. Mettete il burro morbido in una casseruola con lo zucchero extrafine Zefiro, il caffè solubile e 250 ml d'acqua; sciogliete gli ingredienti a fiamma bassa e togliete dal fuoco. Unite 200 g di cioccolato tritato e mescolate fino a che si è sciolto; lasciate intiepidire e versate il composto nella ciotola con le farine e il cacao.

2 Mescolate con una frusta per evitare la formazione di grumi, unite le uova leggermente sbattute, i chicchi di caffè pestati in un mortaio e un pizzico di sale e mescolate nuovamente. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di 20 cm foderato con carta da forno e cuocete la torta in forno a 160° per circa 2 ore. Fatela raffreddare completamente.

3 Scaldate la panna, toglietela dal fuoco, unite il cioccolato tritato rimasto e mescolate finché si sarà sciolto; lasciate raffreddare la crema in frigo e versatene due terzi sulla torta. Montate la crema rimasta con le fruste elettriche fino a quando cambia colore schiarendosi e disponetela al centro del dolce. Decorate a piacere con ovetti colorati e servite la torta a temperatura ambiente.

Cristalli extrafini per una perfetta riuscita

Preparare il dolce per una ricorrenza importante significa non lasciare nulla al caso e scegliere il massimo anche negli ingredienti più semplici. La prova? La Torta Pasquale al caffè richiede uno zucchero speciale. Zefiro di Eridania rende l'impasto da forno più soffice e leggero grazie ai suoi cristalli extrafini. Inoltre si mescola perfettamente al burro e al caffè perché è immediatamente solubile. È ideale anche per esaltare il gusto del cacao, come avviene in questo incontro "Pasquale". Zefiro è un prezioso alleato in cucina perché trasforma le vostre ricette in prelibatezze di alta pasticceria.



Il pranzo è... servito

MESTOLI, PALETTE, MOLLE, FORCHETTONI: LE NUOVE POSATE DA SERVIZIO, METTONO D'ACCORDO FUNZIONALITÀ E DESIGN

a cura di Alessandro Gnocchi, servizio di Patrizia Cantoni, testo di Fiammetta Bonazzi, foto Marco Azzoni/MDA

Ancora durante la rivoluzione francese, ogni commensale era autorizzato a servirsi l'insalata con la propria forchetta; solo per le carni si usavano forchettone e coltello (ma ai più disinvolti bastavano le mani), mentre per i dolci si ricorreva a una paletta. Con il tempo, le esigenze d'igiene e d'eleganza imposero per tutte le pietanze le posate di servizio: il galateo raccomanda di presentarle agli invitati su un piccolo vassoio e mai dentro il cibo da servire e, possibilmente, di tenerle già pronte in base

> segue a pag. 84



● **1** Realizzata in acciao inox questa pala per torta si trova anche nella versione argentata (Linea Living, Sambonet; 29,40 €). ● **2** Pala per torta e cucchiaio in acciaio inossidabile 18/10 lucido con decoro a rilievo (Serie Dressed, Alessi; 19 € e 23 €). ● **3** Coltello e forchetta da arrosto in silverplated satinato (Collezione Olimpia, Pampaloni; 150 €). ● **4** Mestolo in acciaio legato con manico decorato grazie al processo di martellatura (Blacksmith, Villeroy&Boch; 39 €). ● **5** Coppino in acciaio per salsa (Farmhouse Touch Posate, Villeroy&Boch; 14,50 €). ● **5** Cucchiaio in conchiglia con manico in corno nero e dettagli in argento 925 (Black Lip, Compagnia del Tabacco; 107 €). Indirizzi a pagina 6.



● **1** Set di posate da insalata in acciaio 18/10 realizzate su design di Veit Streitenberger (Collezione Curve, Auerhahn; 45 €). ● **2** Le posate in acciaio da insalata fanno parte di un set che comprende anche una ciotola in porcella del diametro di 30 cm (Wmf; 60 €). ● **3** Coppia di posate da insalata o da servizio generico in madreperla e argento (Compagnia del Tabacco; 176,40 €). ● **4** Disegnate da Konstantin Grcic e realizzate con un unico filo in acciaio, sono pensate per condire e servire l'insalata (Certamente, Serafino Zani; 39 €). ● **5** In produzione dal 1932 su disegno di Giò Ponti, queste posate in acciaio da insalata 18/10 vivono una seconda giovinezza (Collezione Giò Ponti, Sambonet; 55,80 €). Indirizzi a pagina 6.

> segue da pag. 83

alla sequenza delle portate sopra un carrello accanto al tavolo. Secondo il bon ton, le insalate andrebbero servite con le posate in madreperla e corno, che accarezzano dolcemente le verdure più delicate senza rovinarle. Ma oggi i designer priviliegiano l'acciaio. Lucido, satinato, martellato o argentato, è facile da pulire e si presta a essere lavorato in mille varianti per realizzare - più che degli utensili - dei veri e propri oggetti d'arte: mestoli, maxi forchette e cucchiai, coppini da salsa, set da arrosto, molle per servire pane, lumache e piccoli dolci, e pale da dessert, spesso dotate di un lato leggermente affilato per tagliare mentre si serve.



Un tè alla mia tavola.

Pasteggiare con il tè creando abbinamenti del tutto sorprendenti rende un pranzo o una cena più memorabile. Parola di Twinings.



Tutti consideriamo il tè la bevanda ideale per ogni momento della giornata. Pensiamo alla colazione, al break pomeridiano e, al massimo, al dopo cena: ci vengono così in mente classici accostamenti con cibi come pane burro e marmellata, biscotti, torte. Ma allargando l'orizzonte delle nostre abitudini il tè può diventare una bevanda ottima anche per un pranzo o una cena. Ma come si fa ad abbinare le diverse tipologie di tè a determinati cibi o pietanze per ottenere un gradevole effetto gustativo?

Una regola fissa non c'è, esistono però dei criteri di base per ottenere abbinamenti piacevoli suggeriti da Twinings. Si può impiegare, ad esempio, il criterio del contrasto là dove si vuole che la bevanda susciti sensazioni opposte al cibo: una pietanza grassa si sposa bene per contrasto con un tè dal sapore leggermente acidulo dalla capacità astringente. Al contrario, si può adottare il criterio dell'affinità: ovvero assecondare il contenuto zuccherino di un dessert orientandosi su tè leggermente astringenti o dal leggero retrogusto di malto.

Un altro criterio interessante è l'analogia con il mondo del vino.
I tè verdi, non fermentati, ricchi di proprietà minerali e dal sentore vegetale, corrispondono ai vini bianchi, quindi si sposano con piatti leggeri e delicati come il pesce alla griglia.
I tè fermentati, più caldi e con note speziate, più assimilabili ai vini rossi, si abbinano ai cibi saporiti e corposi come le carni rosse.

Tè e cibi secondo Twinings

Gli abbinamenti tra tè e cibo sono spesso frutto del gusto personale. Ma seguire i consigli di un esperto aiuterà a creare accompagnamenti accattivanti e di sicuro successo.



Cibi piccanti: Prince of Wales Tea, Pure Ceylon Tea, Pure Darjeeling Tea, i Tè Verdi.
Formaggi stagionati: Prince of Wales Tea, Pure Ceylon Tea, Pure Darjeeling Tea, Pu-Erh Tea.
Formaggi freschi: Earl Grey Tea, Earl Grey Green Tea, Pure Green Tea.
Pesce: Lemon Scented Tea, Pure Darjeeling Tea, Pure Ceylon Tea, i Tè Verdi.
Carne: English Breakfast Tea, Earl Grey Tea, Pure Green Tea, Intense Premium Tea.
Pollame: Pure Darjeeling Tea, Earl Grey Tea, Agrumance Tea.
Salumi: Intense Premium Tea, Pu-Erh Tea.



Intense Premium Tea



Prince of Wales Tea



Pure Green Tea



Pure Ceylon Tea



Pure Darjeeling Tea



www.twinings.it

Specialità da maestro

Nidi di mare in sfoglia

PROFUMO DI MARE NELLA NOSTRA CUCINA CON DUE PIATTI DI PIETRO SCAPINELLI, PRESIDENTE DELLA CONGREGA DEI LIFFI

di Miriam Ferrari, foto di M. Tabozzi

A Reggio Emilia chiamano "liffi" i gourmet dal palato fine, golosi ma anche curiosi, quelli che amano conoscere a fondo il cibo che portano in tavola. Come i 95 soci di questa Congrega: grandi appassionati della cucina di pesce, si dedicano, attraverso un'attività volontaria e no profit, a ricercare, approfondire e divulgare la materia, anche attraverso la collaborazione con scuole alberghiere, ristoranti e altre importanti associazioni. Ma sono attivi anche in cucina: si trovano infatti una volta alla settimana per realizzare un intero menù naturalmente di pesce. Con un'organizzazione capillare: divisi in gruppi, ciascuno con una sua postazione nella grande cucina della sede, si destreggiano con perizia ai fornelli per sedersi poi a tavola nelle due grandi sale di degustazione e godere il frutto del loro lavoro. La scelta dei piatti è molto vasta perché il presidente ha catalogato negli anni diverse migliaia di ricette, studiate, provate e perfezionate.



PESCE, CHE PASSIONE
Pietro Scapinelli è il fondatore, presidente, animatore e chef della Congrega dei Liffi, un'associazione culturale di Reggio Emilia, attiva dal 1981 e senza fini di lucro, che ha per obiettivo, come recita il suo statuto, "la ricerca, la preparazione, la divulgazione e la degustazione della cucina del pesce" e che oggi rappresenta una realtà consolidata in tutt'Italia. Considerato un esperto a livello nazionale, Pietro è master Slow Food, ha scritto e pubblicato 6 libri sulla cucina del pesce, dirige e organizza, nella sede di Quattro Castella (RE) l'attività della Congrega e una prestigiosa scuola di cucina che ha al suo attivo un centinaio di corsi (www.lacongregadeiliffi.it).













Pietro Scapinelli con Luciano Tassoni e Prisca Ferrari, soci della Congrega, al lavoro nella nostra cucina

NIDI DI MARE IN SFOGLIA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

350 g di calamaretti velo puliti - 250 g di seppioline pulite - 500 g circa di cozze e 500 g di lupini (piccole vongole) già spurgati in acqua di mare - 300 g circa di piccoli gamberi rosa sgusciati - 6 scampi interi - 300 g di pasta sfoglia fresca
Per condire: 3 cucchiai di mandorle sbucciate e tritate - 1 grosso spicchio d'aglio - 1 mazzetto di prezzemolo - 1/2 limone - 1 uovo - 6 cucchiai di olio extravergine d'oliva - sale - pepe

● **1** Lavate bene le cozze e fatele aprire in una padella coperta su fuoco medio; procedete così anche con i lupini. Scolate tutti i molluschi e sgusciateli, mantenendo solo alcuni con il guscio.
● **2** Staccate agli scampi le chele e le teste che terrete da parte; tagliate i gusci delle code con forbici da cucina e sgusciatele. Affettate i calamaretti e tagliate a pezzi le seppioline.
● **3** Per il condimento schiacciate le teste degli scampi e raccogliete il liquido in una tazza. Fate tostare in un padellino le mandorle; affettate l'aglio e tritate il prezzemolo. Unite al liquido degli scampi le mandorle, l'aglio, il prezzemolo, il succo di limone, un cucchiaio del brodo delle cozze, filtrato, l'olio, sale e pepe.
● **4** Distribuite in 6 zuppierine, o pirofiline da forno, i molluschi sgusciati e quelli interi, i calamaretti, le seppioline, i gamberi rosa e le code di scampi, poi conditeli con la salsina preparata; se vi piace, aggiungete anche un peperoncino.
● **5** Sgusciate l'uovo separando il tuorlo dall'albume. Spennellate con l'albume leggermente sbattuto i bordi delle zuppierine.
● **6** Con la punta di un coltellino ricavate dalla sfoglia 6 dischi un po' più larghi delle zuppierine.
● **7** Sistemate un disco di sfoglia su ciascuna, facendolo aderire bene ai bordi, poi spennellatelo con il tuorlo. Infornate a 180° e cuocete per 15-20 minuti, finché la sfoglia risulta gonfia e dorata.

POLPO IN SALSA ALGHERESE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 polpo di scoglio di 700-800 g, fresco, eviscerato e " lavorato" (cioè già trattato dal pescivendolo per renderlo frollo e svuotato del muco) - 10 pomodori secchi sott'olio - succo di limone - 2 spicchi d'aglio - 0,5 dl di aceto di vino rosso - 1,2 dl di olio extravergine d'oliva - 2-3 peperoncini piccanti

● **1** Lavate bene il polpo sotto l'acqua corrente finché strofinandolo vigorosamente non fa più schiuma; eliminate gli occhi e il "becco" al centro dei tentacoli.

● **2** Tuffate il polpo, per due o tre volte, in acqua bollente non salata, tenendolo immerso ogni volta mezzo minuto.

● **3** Trasferitelo in un tegame di alluminio o di rame, molto spesso e che lo contenga di misura; aggiungete un cucchiaio di succo di limone e mezzo bicchiere di acqua.

● **4** Coprite il tegame con un canovaccio, appoggiatevi sopra un coperchio che chiuda bene e un peso e cuocete su fuoco basso dai 30 ai 60 minuti, finché il polpo è tenero. Tenete la cottura sotto controllo e, se necessario, unite un po' di acqua bollente per evitare che attacchi sul fondo: alla fine ci dovrà essere poco brodo denso e saporito.

● **5** Tritate i pomodori con l'aglio e i peperoncini e fate soffriggere il trito in una padella con l'olio per 5 minuti.

● **6** Scolate il polpo, lasciatelo intiepidire, tagliatelo a pezzi senza togliere la pelle o le ventose, conditelo con la salsa, lasciatelo raffreddare e servitelo.

● Decoro personalizzato. Pietro suggerisce di guarnire il piatto con cialde di polpo (come si vede nella foto). Per prepararle si mescola 1 dl del fondo di cottura del polpo con 100 g di farina, si stende l'impasto molto sottile e si inforna a 180° per 10 minuti; si lascia asciugare e si taglia a pezzi.

















PRIGIONIERO DELLA STITICHEZZA?





TAVOLETTE

LE DODICI ERBE

E RITROVI IL BENESSERE!

IN FARMACIA

DODICI ERBE è anche in confezione da 30 Tavolette, Tisana, Fruttini Masticabili







Linea integratori alimentari utili per favorire la naturale regolarità del transito intestinale.

www.medicalpharma.it - e.mail: medicalp@tin.it







Per le strade di Palermo

QUI, DOVE SONO PASSATI MILLE POPOLI DIVERSI, SI FONDONO TUTTI GLI STILI DEL MONDO, L'ARTE TRIONFA, LO SFARZO SI MESCOLA ALLA SEMPLICITÀ E DALLE CUCINE ESCONO SOLO CAPOLAVORI

a cura di Cristiana Cassé, testo di Enrico Saravalle, foto di Adriano Brusaferri e Bianca Puleo

Palermo sì, ma quale? L'araba o la normanna? La città plebea o la capitale aristocratica? Quella dei mercati o quella dei palazzi? Non è facile da descrivere Palermo, ma scoprire il suo mood è semplicissino: basta seguire i profumi intensi che portano verso il mare o verso un venditore di "panelle" (le frittelle di farina di ceci), verso i banchetti dove si compra il "pani c'a meusa" (lo spuntino culto in città, a base di milza) o verso gli affollati mercati della Vucciria, di Ballarò, del Capo. Intessuta di vicoli, come nei suk maghrebini, e percorsa da viali maestosi, come nelle capitali europee, i suoi tesori d'arte sono infiniti perché tutti i popoli passati di qui hanno lasciato i segni della loro dominazione, che via via si sono stratificati in mix inediti e introvabili altrove. E così le severe geometrie islamiche sono ingentilite dall'oro dei mosaici orientali nelle residenze della Zisa e della Cuba e nel Palazzo dei Normanni, abitati, secoli fa, dai raffinati sovrani nordici. E le chiese? San Giovanni degli Eremiti, San Cataldo, San Giovanni dei Lebbrosi sono luoghi di culto cristiano ma cupole e decorazioni sono ispirati alle moschee musulmane. La Cattedrale, poi, è un vero "racconto in pietra" dove convivono iscrizioni del Corano e merlature normanne, torri gotiche e porticati catalani, cupole barocche e interni neoclassici. Verso il mare, invece, si trova testimonianza della dominazione aragonese: piazza Marina circondata da

> segue a pag. 94

PANELLE (FRITTELLE DI CECI)

PER 4 PERSONE
300 g di farina di ceci - olio per friggere - sale pepe

- **1** Portate a bollore 9 dl di acqua salata e versatevi a pioggia la farina di ceci mescolando con una frusta. Abbassate la fiamma e cuocete, sempre mescolando, per circa 30 minuti, finché il composto inzia a staccarsi dalle pareti.
- **2** Versate l'impasto su carta da forno, livellatelo con il dorso di un coltello fino a uno spessore di circa 5 millimetri e lasciate raffeddare.
- **3** A questo punto, tagliate la pasta a losanghe e friggetele in abbondante olio bollente fino renderle dorate. Sgocciolate le panelle, fatele asciugare su carta da cucina, salatele, pepatele e servitele subito (sono ottime con la caponata, nel panino al sesamo e condite al limone).

FACILE
- **Preparazione 20 minuti** - **Cottura 40 minuti**





Sopra, il cartellone di un cantastorie di strada. A destra, in grande, una delle quattro facciate convesse che abbracciano piazza Vigliena, detta dei Quattro canti. Nelle foto piccole, dall'alto, l'Antica focacceria San Francesco, un venditore di baccalà e un tipico carrettino siciliano.









Sotto, un banchetto di specialità al mercato del quartiere Ballarò e, più in basso, la chiesa dell'Immacolata Concezione nel quartiere del Capo.



PANI C'A MEUSA (PANE CON LA MILZA)

PER 4 PERSONE
4 panini al sesamo - 400 g di milza di vitello - 200 g di polmone di vitello - 100 g di caciocavallo - 1 limone - strutto - sale - pepe

● **1** Portate a bollore 2 litri di acqua salata, unite la milza e il polmone e lessateli per 3-4 minuti. Scocciolateli, lasciateli raffreddare e poi riduceteli a listarelle sottili.
● **2** Fate sciogliere abbondante strutto in una larga padella e friggetevi la milza e il polmone finché diventano leggermente croccanti. Sgociolateli, disponeteli ad asciugare su carta da cucina, salate e pepate.
● **3** Grattugiate in caciocavallo con una grattugia a fori grossi. Tagliate a metà i panini, eliminate parte della mollica e farcite con la milza e il polmone caldi. Condite con il succo del limone, completate con il formaggio e richiudete i panini.

FACILE
● **Preparazione 20 minuti** ● **Cottura 10 minuti**



> segue da pag. 93

palazzi (Steri-Chiaromonte e la Zecca) e chiese (Santa Maria della Catena e Santa Maria dei Miracoli). E ancora, ecco i palazzi delle ricche famiglie palermitane imparentate con quelle dei nobili invasori: Palazzo Mirto, nel cuore della Kalsa, diventato "museo di se stesso" con arredi, decorazioni e oggetti d'arte custoditi nei sontuosi saloni, e il cinquecentesco Palazzo Branciforte (restituito al suo splendore dal restauro di Gae Aulenti), dove sono esposte impagabili maioliche e sculture. Alla interminabile dominazione spagnola, poi, si deve la grande fioritura di palazzi, chiese, conventi in stile barocco: la Chiesa di San Domenico, con la facciata dalle linee sinuose, l'Oratorio del Rosario di Santa Cita, decorato con putti, volute, ghirlande e festoni, la monumentale Chiesa del Gesù, con l'interno ricoperto di stucchi e marmi colorati, la pittoresca scenografia dei "Quattro Canti", all'incrocio tra via Vittorio Emanuele e via Maqueda, formata dalle facciate concave di quattro palazzi, arricchite di statue, fontane e stemmi. Proprio a due passi da qui si scopre l'eleganza rinascimentale del Palazzo delle Aquile e della Fontana Pretoria, affollata di statue di divinità ed eroi

> segue a pag. 96





Sopra, un banco di verdura al mercato di Ballarò, qui accanto un carrozzella per la visita della città. Sotto, il chiostro dell'Università e, più a destra, un murales sulla facciata di una casa. In alto a destra, uno spettacolare esemplare di Ficus magnolioides nel giardino diVilla Malfitano, nel cuore di Palermo.

> segue da pag. 94

nudi (per questo ribattezzata "fontana della vergogna"). E la città ottocentesca, quella cresciuta dopo l'Unità? È la grande Palermo, con le spettacolari piazze Verdi e Castelnuovo, dove sorgono i due teatri più famosi: il Massimo e il Politeama. E tutt'intorno il "salotto buono", con le vie dello shopping, le architetture liberty, i negozi più raffinati.

La cucina del mondo

Le interminabili dominazioni di popoli diversissimi tra loro hanno lasciato il loro segno anche nella cucina, dove il dolce si accosta al piccante, l'ingrediente costoso si abbina a quello rustico, il pesce si unisce alla carne e alle verdure. Queste ultime, poi, con i loro sapori decisi, assumono spesso il ruolo di protagoniste assolute in preparazioni dalla particolare carica inventiva, come per esempio la caponata. Le specialità palermitane non sono solo quelle uscite dalle cucine dei monsù (come venivano chiamati i cuochi) assunti dai Gattopardi (i nobili, per analogia con il Gattopardo di Tomasi di Lampedusa), ma si ritrovano sulle bancarelle dei mercati o nei chioschi disseminati in città e sono panelle, meusa, stigghiole (spiedini di interiora d'agnello), sfincioni (pasta lievitata condita con salsa di pomodoro, cipolla e caciocavallo) e crocchè (polpettine di uova e patate). Per non parlare della pasticceria: una serie di ghiottonerie fusion dove convivono influssi di arabi, bizantini, spagnoli, francesi. La lavorazione della pasta di mandorle, per esempio, ha antiche ascendenze arabe anche se poi diventò la specialità di un convento di Palermo, quello della Martorana, tanto che i fruttini in vendita nelle pasticcerie della città sono chiamati appunto "frutta di Martorana". Anche la mitica cassata è già citata in antichi ricettari arabi, ma furono sempre le suore dei conventi della città a regalarle la sua composizione definitiva, aggiungendo nel corso dei secoli, ingredienti sempre più ricercati e preziosi come il cioccolato, la frutta candita, la pasta di mandorle.







FRUTTA DI MARTORANA

PER 6 PERSONE
250 g di farina di mandorle - 1 kg di zucchero - 200 g di glucosio - coloranti per dolci - gomma arabica - guarnizioni (foglie di seta o di zucchero, piccioli)

● **1** In una pentola, mescolate la farina di mandorle con lo zucchero e il glucosio. Scaldate mescolando su fuoco basso e spegnete prima che il composto arrivi a bollore. Versatelo su un piano e lasciate raffeddare.
● **2** Lavorate l'impasto con le mani e poi pressatelo più volte tra i rulli della macchinetta per la pasta (nella posizione più larga). Prelevatene dei piccoli pezzi e impastateli di nuovo dando a ognuno la forma di un frutto.
● **3** Disponete i fruttini su una teglia e metteteli in forno a 160° finché non saranno appena dorati. Colorateli con i coloranti per dolci, lasciate asciugare e lucidate con la gomma arabica. Completate con le guarnizioni.

ELABORATA
● **Prep. 1 ora e mezzo** ● **Cottura 20 minuti**

● Si tratta di una ricetta semplificata. L'originale utilizza mandorle intere da spellare e prevede una lavorazione più complessa. Glucosio, gomma arabica, coloranti e guarnizioni si trovano nelle drogherie e nei negozi specializzati in pasticceria.





Sopra, Palazzo Cattolica: splendida dimora per turisti. Sotto, un banco di pesce al mercato di Ballarò.



TACCUINO DI VIAGGIO

ANTICA CORTE PALLAVICINA PALAZZO CATTOLICA ART APARTMENT (foto a fianco)
via A. Paternostro 48,
tel. 091 581588
Un appartamento in un palazzo del '700: residenza storica e location strategica nel cuore della Kalsa.

CENTRALE PALACE HOTEL
via Vittorio Emanuele 327,
tel. 091 336666
In un palazzo degno del Gattopardo, una residenza di charme con stucchi e affreschi originari. Sulla terrazza, il ristorante "I Tetti" propone la migliore tradizione gastronomica.

AI CASCINARI
via D'Ossuna 43/45,
tel.091 6519804
Piacevoli salette rustiche e cucina palermitana doc.

GIGI MANGIA
via Principe di Belmonte 116,
tel. 091 587651
Luogo della Palermo "bene", propone meraviglie come la cassata di pesce spada, i ravioli di capesante in ragù di gamberoni e granite speciali.

RISTORANTE BRANCIFORTE
via Bara all'Olivella 2,
tel. 091 320265
All'interno dell'omonimo palazzo, un prelibato menu mediterraneo.

ANTICA FOCACCERIA SAN FRANCESCO
via A. Paternostro 58,
tel. 091 320264
Per un autentico "pani c'a meusa" tra architetture liberty, tavolini di marmo e vetrate dipinte.

I PECCATUCCI DI MAMMA ANDREA
via Principe di Scordia 67,
tel. 091 334835
Una delle pasticcerie più gettonate in città per le arance candite, la frutta di Martorana e i peccatucci, (dolcetti alle mandorle).

PASTICCERIA SCIMONE
via Miceli 18/b, tel. 091 584448
Storico indirizzo goloso in città dove trovare le migliori cassate, i cannoli e i dolcetti al pistacchio di Bronte.

KIDDI KÀ
via Principe di Scordia 63,
tel. 091 611349
Piccolo shop di golosità di nicchia: sale di Marsala, bottarga di pesce spada, vini, liquori e marmellate.

CIBUS
via E. Amari 64,
tel. 091 323062
Un vero bazar di specialità siciliane: pane di forno a legna, sfincioni, arancine di riso, olio di Nocellara, sughi artigianali.

ENOTECA PICONE
via G. Marconi 36,
tel. 091 331300
Sugli scaffali le migliori etichette: Regaleali, Duca di Salaparuta, Pellegrino, Florio, Donnafugata, Planeta e Valle dell'Acate.

PANIFICIO MORELLO
via delle Cappuccinelle 6,
tel. 320 8056875
L'arte bianca palermitana trionfa in una suggestiva location d'epoca.

LE STANZE DEL GATTOPARDO
via Magliocco 25,
tel. 091 584422
Piastrelle, vasi, lampade, tutto in ceramica e tutto nei colori e nei decori che impreziosivano le case dei nobili siciliani tra Seicento e Settecento.


Una scena del film "Julie&Julia" con Amy Adams (nella foto) e Meryl Streep

Il gusto del cinema

UNA COLLANA DI 5 DVD DA ASSAPORARE COME DELIZIOSE RICETTE. DAL 21 MARZO

ACCOPPIATA VINCENTE

Cosa c'è di più "gustoso" di un film che parla di cibo? Quando due passioni si incontrano, una che incanta la vista con le immagini che scorrono sul grande schermo e l'altra che solletica il palato, il risultato è una vera delizia. Da assaporare con un occhio alla trama e l'altro ai piatti preparati dagli attori-chef, che spesso racchiudono spunti per ottime ricette. Basti pensare al soufflé di formaggio della celebre commedia "Sabrina" (Billy Wilder, 1954) e ai pomodori verdi fritti, specialità americana che dà il titolo alla pellicola di Jon Avnet.

STORIE DA MANGIARE

Per godere del piacere della tavola e di quello del cinema, Sale&Pepe vi offre l'opportunità di acquistare 5 straordinarie pellicole (9,90 € l'una più il prezzo del giornale) dove il tema del cibo è il filo conduttore di trame diverse. Dalle commedie sentimentali ambientate in cucine e ristoranti, che fanno da sfondo a romantiche storie d'amore ("Sapori e Dissapori", "Waitress"), a film che sono un vero atto d'amore verso il cibo, dove l'arte culinaria diventa un modo di esprimere se stessi ("Julie&Julia", "Il pranzo di Babette").


MONDADORI SYNDICATION

SALSA OLANDESE (DAL FILM JULIE&JULIA)

Fate fondere 250 g di burro e tenetelo da parte. In una bastardella sbattete 4 tuorli con una frusta per 1 minuto o finché sono densi e collosi; unite 1 cucchiaio di acqua fredda e 1 di succo di limone, 1 presa di sale e sbattete per 1 altro minuto. Aggiungete 1 cucchiaio di burro freddo senza sbatterlo. Ponete il recipiente a bagnomaria e, a fuoco molto basso, lavorate per 2-3 minuti fino a ottenere una crema spumosa. Togliete dal fuoco, unite 1 cucchiaio di burro freddo e amalgamatelo. Sempre sbattendo versate il burro fuso poche gocce alla volta, in modo che si assorbano man mano. Quando la salsa è ben densa, salate, pepate, unite qualche goccia di succo di limone e servitela tiepida.

GRANDI CLASSICI DA RIVEDERE

JULIE&JULIA (21 marzo)
524 piatti in 365 giorni. È la sfida, vinta, dell'impiegata Julie, che riesce a preparare in un anno tutte le ricette di cucina francese della celebre cuoca Julia Child (Nora Ephron, 2009).

SAPORI E DISSAPORI (28 marzo)
In cucina, come nella vita, la perfezione non basta, ci vuole anche l'amore. Kate, chef affermata ma gelida, lo imparerà dal suo aiuto Nick, ricco di calore e umanità (Scott Hicks, 2007).

POMODORI VERDI FRITTI (4 aprile)
La ricetta del titolo è quella del ristorante che due donne del profondo Sud degli Stati Uniti aprono negli anni '30, ribellandosi al maschilismo e al razzismo (Jon Avnet, 1991).

IL PRANZO DI BABETTE (11 aprile)
La cucina è un'opera d'arte che soddisfa il palato ma anche l'anima. Come avviene attraverso il sublime pranzo preparato dalla francese Babette per una piccola comunità puritana (Gabriel Axel, 1987).

WAITRESS (18 aprile)
La cameriera Jenna prepara fantastiche torte per evadere dalla sua vita infelice. Ma il destino le riserva ancora la possibilità di ricominciare (Adrienne Shelly, 2007).



Mandorle nel dessert

IN POLVERE, A SCAGLIE O IN PASTA, REGALANO SOAVI NOTE AMAROGNOLE A CREME, CROSTATE E FARCE

a cura di Marina Cella, in cucina Claudia Compagni, foto di Luca Colombo/Studio XL, stylist Marta Mariani



Tartellette con crema di marzapane al rum
Impastate 250 g di marzapane con 50 g di marmellata di limoni e qualche goccia di succo di limone fino a ottenere una crema soda. Unite 100 g di confettura di albicocche senza zucchero aggiunto e un cucchiaio di rum e mescolate. Rivestite 18 mini stampini da tartelletta del diametro di 5 cm con della pasta sfoglia pronta e cuoceteli in bianco (foderati con carta da forno e cosparsi di legumi)in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti. Fate raffreddare le tartellette, eliminate la carta e i legumi della cottura in bianco, farcitele con la crema di marzapane e decorate a piacere con fettine di limone e confettura di albicocche.

Carta da parati Giardini WallCoverings. Alzatina Wedgwood, tovagliolo La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 6



Mandorle e zucchero. Dall'alchimia di questi due semplici ingredienti nasce una raffinata specialità della pasticceria del nostro Sud, il marzapane. Basta infatti il tocco della mandorla per rendere speciali tanti impasti diversi. Come quello della frolla, che risulta più friabile e deliziosamente amarognola sostituendo una parte di farina con polvere di mandorle. O la base di un rotolo, da farcire a piacere, che acquista una consistenza lievemente granulosa. Perfetto il connubio delle meringhe con le mandorle a piccole scaglie, che possono arricchire anche una crostata con crema al limone o decorare una glassa. Per le finiture spesso vengono tostate, perché la cottura ne esalta il sapore. L'importante è che le mandorle siano di prima qualità, meglio italiane come le siciliane di Avola, e che siano ben conservate perché, a causa dell'elevato contenuto di grassi, possono irrancidire. Per molte ricette si può usare la farina già pronta oppure prepararla in casa passando i frutti sgusciati al mixer. Con l'avvertenza di azionare l'apparecchio a una velocità non troppo elevata e di aggiungere lo zucchero (o un cucchiaio di farina da usare in seguito) perché assorbano la parte oleosa. Oltre a quelle dolci, esistono anche le mandorle amare, immancabili negli amaretti e nella glassa della colomba: se ne usano quantità minime perché oltre una certa dose sono tossiche.

con la collaborazione di Luca Biasoli della Pasticceria Clivati (Milano), docente alla Coop. Sociale Educativa Paideia (coop-paideia.com)



BAVARESE AL MARASCHINO

PER 8 PERSONE
2,5 dl di latte - 2,5 dl di panna fresca - 200 g di zucchero - 100 g di mandorle in polvere - 6 tuorli - 20 g di gelatina in fogli - 1 cucchiaio di maraschino - 1 bustina di vaniglina

● **1** Ammorbidite la gelatina in una ciotola con acqua fredda. Montate i tuorli con 150 g di zucchero fino a ottenere un composto gonfio, chiaro e spumoso, unite le mandorle in polvere e mescolate; versate a filo il latte e cuocete la crema su fiamma bassa per 5-6 minuti, fino a che si addensa.
● **2** Unite la gelatina scolata e strizzata, la vaniglina e il maraschino, mescolate e lasciate raffreddare. Montate la panna con lo zucchero rimasto, amalgamatela alla crema di mandorle e versate il composto in uno stampo da budino della capacità di un litro, bagnato con acqua fredda.
● **3** Fate raffreddare lo stampo in frigo per almeno 6 ore. Poi immergetelo in acqua calda per pochi secondi e sformate la bavarese. Guarnite, se vi piace, con mandorle spezzettate.

FACILE ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 10 minuti ● 330 cal/porzione

TORTA GLASSATA

PER 8 PERSONE
125 g di mandorle pelate - 250 g di zucchero semolato - 125 g di zucchero a velo - 60 g di farina gialla tipo fioretto - 30 g di farina bianca - 30 g di fecola di patate - 75 g di uvetta - 60 g di burro - 6 uova - 1/2 bicchierino di maraschino

● **1** Mettete a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Nel frattempo frullate metà mandorle con 50 g di zucchero semolato fino a ridurle in polvere. Sciogliete il burro e fatelo intiepidire. Rompete le uova in una bastardella, unite lo zucchero rimasto e incominciate a sbatterle con le fruste elettriche; trasferite il recipiente a bagnomaria e continuate a lavorarle finché sono triplicate di volume e si sono intiepidite.
● **2** Levate dal bagnomaria e continuate a montare le uova finché si raffreddano. Unite le farine bianca e gialla e la fecola setacciate, le mandorle in polvere preparate, l'uvetta scolata e asciugata, il maraschino e il burro sciolto e amalgamate bene gli ingredienti.
● **3** Versate l'impasto in uno stampo dal bordo apribile di 22 cm di diametro rivestito con carta da forno e cuocete la torta in forno già caldo a 180° per circa 45 minuti. Toglietela dal forno e fatela raffreddare su una gratella. In una ciotola mescolate lo zucchero a velo con un cucchiaio di acqua in modo da formare una glassa, versatela sulla torta e decorate con le mandorle rimaste spezzettate.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 55 minuti ● 465 cal/porzione



Tovaglia e tovagliolo La Fabbrica del Lino. In questa pagina: piatto Asa Selection. Nella pagina accanto: posata B. Morone. Indirizzi a pagina 6


1


2


3


4

CORONA DI SFOGLIA

PER 8 PERSONE

300 g di pasta sfoglia - 100 g di mandorle con la pelle - 10 mandorle amare - 150 g di zucchero semolato - 100 g di amaretti - 2 uova - 1 cucchiaio di zucchero a velo - 1 bustina di vaniglina

● **1** Scottate per un minuto le mandorle dolci e amare in un pentolino con acqua in ebollizione. Scolatele e pelatele quando sono ancora calde. Trasferitele su una teglia rivestita con carta oleata e tostatele in forno a 160° fino a che diventano dorate. ● **2** Lasciatele raffreddare, trasferitele in un mortaio e pestatele unendo la metà dello zucchero semolato poco alla volta, fino a ottenere un trito finissimo. ● **3** Mettete gli amaretti in un sacchetto di plastica e pestateli con un matterello fino a ridurli in polvere. ● **4** Riunite le mandorle, gli amaretti, lo zucchero semolato rimasto, la vaniglina e gli albumi separati dai tuorli, mescolando con una spatola fino a che il composto sarà morbido. ● **5** Stendete la sfoglia su un foglio di carta da forno fino a ottenere un rettangolo di circa 50x25 cm. ● **6** Spalmatelo con il composto di mandorle e amaretti e stendetelo con una spatola lasciando libero un margine di circa 3 dita su tutti i lati. ● **7** Arrotolate la pasta sul ripieno dal lato lungo, aiutandovi con la carta da forno. ● **8**. Chiudete il cilindro in modo da formare una ciambella e sigillate le estremità saldandole tra loro. Spennellate la superficie con i tuorli diluiti con poche gocce d'acqua e cuocete la ciambella in forno preriscaldato a 200° per circa 35 minuti. Servitela fredda, spolverizzata con poco zucchero a velo.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti ● Cottura 35 minuti ● 300 cal/porzione


5


6


7


8



Piatti Atelier MV% Ceramics Design.
Indirizzi a pagina 6

CREMA AI LAMPONI

PER 4 PERSONE
120 g di lamponi - 6 tuorli - 60 g di zucchero - 0,3 dl di panna fresca - 30 g di farina di riso - 30 g di burro - 40 g di mandorle in polvere - 1 litro di latte - mandorle a lamelle per il decoro

● **1** Montate i tuorli con lo zucchero con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro e spumoso; unite le mandorle in polvere, la farina di riso e la panna e mescolate.
● **2** Scaldate il latte con il burro e versatelo a filo sul composto precedente. Mescolate, versate il tutto in una casseruola e cuocete la crema fino a che si addensa.
● **3** Trasferitela in una ciotola e fatela raffreddare in un bagnomaria di acqua e ghiaccio. Suddividetela in 4 coppette e completate con i lamponi e qualche mandorla a lamella.

FACILE ● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 10 minuti**
● **330 cal/porzione**



Carta da parati Giardini WallCoverings, tovaglia Mastro Raphael, runner La Fabbrica del Lino, coppetta e cucchiaino B. Morone. Indirizzi a pagina 6

Far dolci è... magia!



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

Lievito Pane degli Angeli.

*Magia? È nello sguardo dei tuoi bambini ogni volta che porti in tavola la tua torta ben lievitata. Per questo **PANEANGELI** è al tuo fianco da oltre ottant'anni.*



CROSTATA AL CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE
150 g di farina bianca - 150 g di mandorle pelate - 175 g di zucchero - 100 g di cioccolato fondente - 3 dl di latte - 80 g di burro - 60 g di fecola - 4 uova + 1 tuorlo - 1 bustina di vaniglina - sale

● **1** Disponete le mandorle in una teglia rivestita con carta da forno e tostatele a 130° fino a che risultano dorate. Lasciatele raffreddare e tritatele nel mixer con 50 g di zucchero, fino a che saranno ridotte in polvere.
● **2** Passate al mixer la farina con 30 g di burro a dadini, un pizzico di sale, il tuorlo e un cucchiaio d'acqua, formate una palla, avvolgetela in un foglio di pellicola e fatela riposare per almeno 30 minuti in frigo. Tritate finemente il cioccolato.
● **3** Sciogliete il burro rimasto in una casseruola, unite mescolando la fecola, il latte, lo zucchero rimanente e il cioccolato tritato e cuocete la crema su fiamma bassa fino a che si addensa senza raggiungere il bollore. Unite le mandorle tritate e la vaniglina, mescolate, lasciate raffreddare e aggiungete le uova sbattute.
● **4** Riprendete la pasta, stendetela e foderate uno stampo da crostata di 22 cm di diametro, eliminando l'eccedente; bucherellate il fondo e riempitela con la crema di cioccolato. Cuocete la crostata nella parte bassa del forno già caldo a 180° per 40 minuti, lasciatela raffreddare e, se vi piace, decorate con mandorle a lamelle.

MEDIA ● Preparazione 20 minuti + riposo ● Cottura 1 ora ● 400 cal/porzione

Tovaglia La Fabbrica del Lino. Indirizzi a pagina 6



Far dolci è... fantasia!



Chi fa dolci il ciel l'aiuta.

Glassa al cacao e Codette arcobaleno PANEANGELI.

*Decorare i dolci con tutta la fantasia: un divertimento per grandi e piccini. Per questo **PANEANGELI** è al tuo fianco da oltre ottant'anni.*



Mandor(on)line

INTERE, A LAMELLE E IN GRANELLA NEI BLOG (E NEL SERVIZIO A PAG. 100) SONO PROTAGONISTE DI DOLCI GOLOSI. E NON SOLO

di Barbara Roncarolo




AI FORNELLI CON LA STREGA... BUONA
La farina di mandorle è un ingrediente che Raffaella usa con disonvoltura, come se fosse l'elemento essenziale di una pozione golosa. «La donna deve per forza essere un po' strega per far combaciare casa, bambini e cucina». E sul suo **strega veravitadiunastregamoderna.blogspot.it** ci sono tanti consigli per cucinare qualcosa di buono, senza usare prodotti pronti.

la cucina di ASI

Ricette gustose di una donna piena di curiosità e passione...



CURIOSITÀ E PASSIONE
Per fare i biscotti, condire la pasta o decorare ricette dolci e salate; Annalisa su **blog.giallozafferano.it/asilannablu/** con le mandorle dà sfogo alla fantasia. Una bella storia la sua: ha iniziato a cucinare al liceo, la passione è cresciuta, ha avuto una trattoria e, ora con un figlio grandicello, ha investito su di sé e sta per laurearsi.

INGEGNERE E COOKING PLANNER
Maria Grazia (**cookingplanner.it**) per i dolci utilizza spesso le "cartucce napoletane", cilindri pronti di pasta di mandorle. Ingegnere, nota online come Caris, ha iniziato con la decorazione dei dolci, poi ha ampliato, imparando a realizzare dessert buoni, oltre che belli, e piatti salati. E racconta: «Adesso ho più libri di cucina che di ingegneria».





DALLA SICILIA CON GUSTO
Fabiola, da buona siciliana doc, utilizza le mandorle per piatti dolci e salati. Le idee sul suo **olioeacetoblog.com** sono tante: dalle classiche pecorelle pasquali, a torte e dolcetti regionali. Le mandorle sono anche abbinate alle melanzane per condire la pasta o per dare personalità a carne e pesce.



PECCATI DI GOLA DI GIOVANNI
Tritate, tostate, in granella o a filetti. Tanti sono i modi in cui Giovanni utilizza le mandorle su **blog.giallozafferano.it/peccatodigola.** Studente di economia, lettore accanito di Diabolik, sportivo e amante della musica, è un appassionato cuoco non professionista. Il suo sito offre interessanti spunti.



LO SCRIGNO DI SUSANNA
I biscotti alle mandorle e senza uova sono una delle specialità di Susanna. Sul suo blog **loscrignodellebonta.altervista.org** si trovano tante idee per appetitose ricette, condite da una giusta dose di chiacchiere. «Ho creato questo mio piccolo angolo di web per liberare la mia creatività e scambiare idee e consigli».

Piramide al cioccolato

UNA VOLUTTUOSA MOUSSE IN CUI LE SFUMATURE DI COLORE E SAPORE DEL FONDENTE SI INCONTRANO CON LA CROCCANTEZZA DELLE NOCI

ospite nella nostra cucina Chiara Patracchini,
a cura di Mariateresa Carlucci, foto di Michele Tabozzi





1



2



3



INGREDIENTI PER 8 PORZIONI
100 g di gherigli di noce - 100 g di zucchero - olio
per la mousse al cioccolato nero: 125 g di latte - 250 g di panna semimontata - 140 g di cioccolato fondente 72% - 4 g di gelatina in fogli
per la mousse al cioccolato fondente: 150 g di cioccolato fondente 55% - 280 g di panna semimontata - 45 g zucchero - 80 ml di panna fresca - 3 tuorli

● **1** Preparate un caramello facendo sciogliere lo zucchero in un pentolino finché diventa dorato: ci vorranno 3-4 minuti. Con una forchetta, prelevate piccole quantità di caramello e fatele cadere a goccia su un vassoio unto d'olio (serviranno per decorare i piatti). ● **2** Aggiungete subito i gherigli di noce al caramello e cuocete per 2 minuti mescolando; trasferite il composto sul vassoio unto d'olio e allargatelo il più possibile; quando è tiepido, separate i gherigli con le mani e fate raffreddare. ● **3** Per la mousse al cioccolato nero, portate a ebollizione il latte e unite la gelatina ammollata e strizzata, versate il mix al centro del cioccolato fuso a bagnomaria e amalgamatelo con una frusta dal centro verso l'esterno. Lasciate intiepidire (50°) e unite la panna.● **4** Distribuite il mix in 8 stampini piramidali di 7x7 cm e alti 6 cm o di altra forma, ma della stessa capacità, in modo da riempirli per circa 4/5 della loro capacità. Mettete gli stampini in freezer e lasciate rassodare per 20 minuti. ● **5** Preparate la mousse al fondente: fate caramellare lo zucchero e unite a filo la panna fresca fredda. Sbattete i tuorli e uniteli al composto di caramello e panna; scaldate il mix ancora per qualche istante (82°), quindi incorporatelo al cioccolato fuso a bagnomaria; aggiungete 100 g di noci caramellate tritate a granella e poi la panna semimontata al composto tiepido (50°); distribuitelo negli stampini, sulla mousse di cioccolato nero e mettete in freezer per 3 ore. ● **6** Togliete gli stampini dal freezer mezz'ora prima di servirli. Tenete da parte 8 delle noci caramellate rimaste e tritate a granella nel mixer le altre. Sformate le piramidi nei piatti, cospargetele con la granella, guarnitele con le noci intere e decorare il bordo con le gocce di caramello preparate.

FACILE ● **Preparazione: 30 minuti + riposo** ● **Cottura: 20 minuti**

LA MEMORIA DI UN GUSTO
Le noci caramellate sono l'elemento caratterizzante di questo dessert: le troviamo in una delle mousse al cioccolato che compongono la piramide e nella decorazione. Una rielaborazione raffinata del classico croccante che **Chiara Patracchini** (pasticciere al ristorante **La Credenza** di San Maurizio Canavese, Torino) sgranocchiava da bambina. "Sono facili da realizzare - dice Chiara - e riescono sempre bene: state però attenti a non far cuocere troppo il caramello (perché diventa amaro) e usate gherigli di noce "freschi", meglio se appena sgusciati, altrimenti prendono un gusto acidulo". Un altro suggerimento: quando nel punto 5 aggiungete la panna al caramello, versatela a filo e poco alla volta, così eviterete fastidiosi schizzi.



4



5



6

BUONE LETTURE

SCELTE CON PASSIONE PER ESSERE DIVORATE

di Francesca Tagliabue

IL LIBRO DEL MESE

È Marco Sacco, chef del ristorante Piccolo Lago di Verbania, due stelle Michelin, a firmare il terzo volume della collana Mono di Reed Gourmet, questa volta dedicato all'universo delle zuppe. Partendo dall'ingrediente base, l'acqua, il libro offre oltre 100 ricette, dettagliate nel procedimento, che Sacco suddivide per stagione ma anche, insolitamente, per portata. Dall'antipasto al dessert, ogni appassionato, più o meno gourmet, troverà la propria zuppa. E non solo quella...

ZUPPE
di Marco Sacco, Reed Gourmet Ed., a 69 €



"il concetto di zuppa... ovvero acqua 'trattata' e arricchita di sentori, colori e gusti. Le (zuppe) si fondano su questo: insaporire, concentrare profumi e aromi in acqua."

Dall'introduzione al capitolo sulle tecniche di infusione

INSIEME A TAVOLA di Alessandra Terreri, Gribaudo, 14,90 €

Ospiti numerosi? Un'occasione da celebrare in allegria? Ma quali piatti sono adatti a dodici persone? La tiella e il gulash, il cuscus e la feijoada, la fonduta e la bagna cauda, un mega roast beef e la polenta, per citarne solo alcuni: questo libro di ricette per 12 è dedicato a chi ama gustare del buon cibo in compagnia. Ritrovarsi a tavola tutti insieme, con la famiglia o gli amici, è un'esperienza divertente e piacevole, comune in tutto il mondo. Questa raccolta mette così insieme 100 proposte da tutto il globo, ideali da proporre nelle diverse occasioni conviviali. Tra forchetta e bacchetta.





LOVE ITALIAN FOOD
Recipes for Friends and Family from a Home in Asolo di Maddalena Caruso, Foto di Stefano Scatà, Aurum Ltd Editore, su Amazon.it a 30€. In lingua inglese.

Abilmente fotografato all'interno della bellissima casa della food stylist Maddalena Caruso, il libro propone una serie di deliziose ricette italiane. Attraverso un bel reportage fotografico di amici e famiglia intorno a una tavola sempre accogliente, ricca di proposte, il volume cattura la magia dello stile italiano.

LA PICCOLA BIBLIOTECA DI CUCINA LETTERARIA Slow Food Ediz., a 5,90 €

Elegante e interessante la nuova collana di Slow Food Editore che coinvolge scrittori, poeti e accademici italiani, "Piccola biblioteca di cucina letteraria". A raggiungere in libreria "La pecora di Pasqua" di Simonetta Agnello Hornby e "Spaghetti cozze e vongole" di Nicola Lagioia arrivano "Zuppa di latte" di Carlo Petrini e "Un tocco di focaccia" di Matteo Codignola. Nuovi volumi in arrivo.



LA CUCINA DI ROMA E DEL LAZIO
di Guido Tommasi Ed., a 25 €

Tutte le strade portano a Roma: e al mercato della capitale arrivano genti che portano merci, tradizioni, prodotti e panieri. Alle spalle di Roma c'è il suo territorio, e dentro Roma la sua cucina popolare, di sostanza. Una cucina di pancia, ebraico-romanesca e di pastori. Il libro nasce dall'esperienza delle blogger Maria Teresa Di Marco e Marie Cécile Ferré, di www.lacucinadicalycanthus.net



Tre tagli pregiati

CONTROFILETTO, FRACOSTE E COSTATE SI RICAVANO DALLA LOMBATA, LA PARTE CORRISPONDENTE ALLA ZONA DORSALE

di Miriam Ferrari, foto Maurizio Lodi, in cucina Livia Sala, stylist Laura Cereda







IL CONTROFILETTO

• Si ottiene dalla parte posteriore della lombata, quella verso la coda, disossata. Si tratta di un taglio molto morbido perché lontano dalle parti del bovino più sottoposte a sforzi. Si utilizza soprattutto per arrosti a breve cottura, come il roastbeef, e tenere bistecche. Nella foto sopra viene evidenziato il segno, largo e piatto, lasciato dagli ossi che contraddistinguono questa sezione. Nella foto in basso, il controfiletto viene privato, prima della cottura, della sottile fascia di carne laterale, ricca di nervi e cartilagini.

LE FRACOSTE

• Dalla parte della lombata verso la testa, disossata, si ricava un grosso pezzo di carne che si distingue per i segni lasciati dagli ossi, più profondi e stretti rispetto a quelli del controfiletto (foto sopra). Il taglio è adatto per arrosti a più lunga cottura del classico roastbeef e per tenere e saporite bistecche, dette fracoste, da cui prende il nome anche l'intero pezzo. Sia per l'arrosto che per le bistecche occorre staccare la cosiddetta "copertina" (foto in basso), più indicata per stufati e spezzatini.








LE COSTATE

• Si ricavano tagliando la lombata non disossata tra la sesta e la tredicesima costola; devono avere uno spessore di 2-3 cm (foto sopra) e si cuociono alla griglia; prima della cottura va eliminata in parte la fascia di grasso intorno ai bordi (foto in basso). La costata "fiorentina", si ottiene dalla lombata del vitellone di razza Chianina, in corrispondenza delle vertebre lombari, e si distingue per la forma a "T" dell'osso, per l'alto spessore (almeno 4 cm) e perché comprende anche una sezione di filetto.


1


2

ROASTBEEF PICCANTE

● **1** Legate 1 kg di controfiletto per mantenerlo in forma. Pestate un cucchiaio di pepe misto in grani e mescolatevi gli aghi di 2-3 rametti di rosmarino tritati, poi distribuite il mix sulla carne. ● **2** Scaldate il forno a 200°. Sistemate il roastbeef in una teglia foderata con carta da forno, infornatelo e dopo 10 minuti bagnatelo con mezzo bicchiere di vino bianco caldo; abbassate la temperatura a 190° e proseguite la cottura per circa 15 minuti, se volete la carne al sangue, per 20-25 minuti se la preferite rosata. Salate solo a fine cottura (dosi per 4 persone).

BISTECCHE IN SALSA SAPORITA

● **1** Infarinate 4 fracoste del peso di circa 150 g l'una, fatele rosolare in una padella antiaderente con un filo d'olio e mettetele da parte. ● **2** In una casseruolina fate ridurre a fuoco vivo mezzo bicchiere di brodo con un mazzetto di rosmarino, timo e alloro, 2-3 cucchiai di vino bianco e un cucchiaio di aceto balsamico. Versate la riduzione (eliminate gli aromi) nella padella, rimettetevi le bistecche, fatele insaporire per 2 minuti e unite 2 cucchiai di olive e capperi; cuocete per altri 2 minuti e servite con patatine a vapore (dosi per 4 persone).


1


2


1


2

TAGLIATA AGLI AROMI

● **1** Acquistate una fiorentina di circa 800-900 g, mettetela su un largo piatto, insaporitela con un trito di salvia, rosmarino, un filo d'olio e qualche grano di pepe nero e lasciatela marinare per mezz'ora.
● **2** Scaldate bene una bistecchiera a griglia, appoggiatevi la fiorentina e rosolatela sui due lati quanto basta per "rigarla", quindi trasferitela in una teglia e finite di cuocerla in forno a 220° per circa 20 minuti (all'interno deve risultare al sangue). Staccate con un coltellino la carne dall'osso e tagliate la polpa a fettine (dosi per 4 persone).

LE ETÀ DEL BOVINO ADULTO

• IL BUE: è il maschio castrato che ha superato i 4 anni e 1/2 d'età; oggi è utilizzato soprattutto per i lavori nei campi e si trova difficilmente sui mercati come carne al consumo.
• IL MANZO: è il maschio castrato di 3-4 anni e la femmina della stessa età che non abbia ancora partorito. Questi requisiti ne favoriscono l'ingrasso precoce ottenendo così una carne particolarmente tenera.
• IL VITELLONE: è il bovino castrato macellato tra i 12 e i 18 mesi di età. Contiene meno acqua e una percentuale più elevata di proteine rispetto alla carne di vitello. Tra i più pregiati c'è quello di razza Chianina, che fornisce carne già rossa ma ancora magra e da cui si ricavano le tradizionali fiorentine.

NOMI REGIONALI

• CONTROFILETTO: lombata, roastbeef, lombo, sottofiletto, scorza, trinca.
• FRACOSTE: sottospalla, braciole.
• COSTATA: costa, fallata di lombo, costola, bistecca, costata rigata.



Piatti Ceramiche Bucci. Nella pagina accanto padella Pentole Moneta Indirizzi a pagina 6

NEL PROSSIMO NUMERO: IL FILETTO DI MANZO



Panna montata

GOLOSA, VELLUTATA, CAREZZEVOLE, PURA GIOIA DEI SENSI, MA ANCHE PREZIOSA AMICA IN CUCINA. E NON SOLO PER I DOLCI: SALSE, SPUME, DIP… E INCONTRI INSOLITI CON SPEZIE E AGRUMI

a cura di Barbara Roncarolo, testi di Mariarosa Schiaffino, ricette di Claudia Compagni, foto di Alkèmia, styling di Stefania Aledi

È raro concedersi un cono di panna montata. C'è qualcosa di infantile, di "troppo buono" in quella materia soffice che avvolge il palato. Senza contare le remore dietetiche, che sconsigliano, anzi proibiscono, tanta golosità. Al massimo, se proprio si vuole fare uno strappo alla regola, una nuvoletta sul caffè. Per fortuna ci sono altri modi, meno diretti, di utilizzare questo prezioso dono del latte. Esistono tre versioni di panna, secondo la percentuale di grasso. Quella più magra (10%) si usa per accompagnare il caffè e il tè, quella al 20% è detta "panna da cucina", quella "da montare" è al 30%.

Tradizionalmente destinata alla pasticceria, dove non può mancare nel cuore di golosi bigné o in sontuose coppe di frutta, la panna montata ha ottime prestazioni anche nel salato. Infatti, grassa e dolce anche quando non è dolcificata, sta benissimo con il piccante e con l'acido, proprio per il contrasto che si crea. Spezie, erbe aromatiche, agrumi sono ottime compagnie. La panna montata è ingrediente base di tutte le spume e i pâté, preparazioni fredde in cui spesso divide il suo intervento con il burro, ma è preferibile perché dà una speciale leggerezza. Le spume possono essere dolci come le classica al caffè, al cioccolato e alle fragole. Ma anche le spume salate sono una vera delicatezza; basti pensare a quelle di tonno, prosciutto, salmone, fegato d'oca. Perfetta la panna montata per preparare salse, creme e dip, in cui si intingono verdure, carni, pesce, minitoast.

> *segue a pag. 123*



Trota salmonata con chantilly al rafano

Piatto Rina Menardi.
A sinistra: tovaglia Coin, frusta Mepra, ciotola Maxwell&Williams.
Indirizzi a pagina 6

TROTA SALMONATA CON CHANTILLY AL RAFANO

PER 4 PERSONE
2 filetti di trota salmonata - 1,5 dl di panna fresca - 1 cucchiaino colmo di rafano in pasta - 1 piccola barbabietola cruda - insalatina di stagione - 1 carota - 1 piccola cipolla bionda - 4-5 gambi di prezzemolo - 1 bicchiere di vino bianco - sale fino - sale di Maldon

● **1** Versate il vino in una casseruola unite la cipolla sbucciata, la carota pelata e tagliata a pezzetti, i gambi di prezzemolo e 2 litri di acqua. Portate a ebollizione, regolate di sale e proseguite la cottura del fumetto a pentola coperta, per circa 10 minuti.
● **2** Unite i filetti di trota, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare il brodo di cottura. Poco prima di servire sbucciate la barbabietola, tagliatela a fettine sottilissime e disponetela nei piatti con l'insalata.
● **3** Montate la panna e incorporatevi il rafano. Scolate la trota, eliminate la pelle e le lische e disponetela a pezzetti sopra le verdure. Unite un cucchiaio di panna al rafano, cospargete con il sale di Maldon e servite.

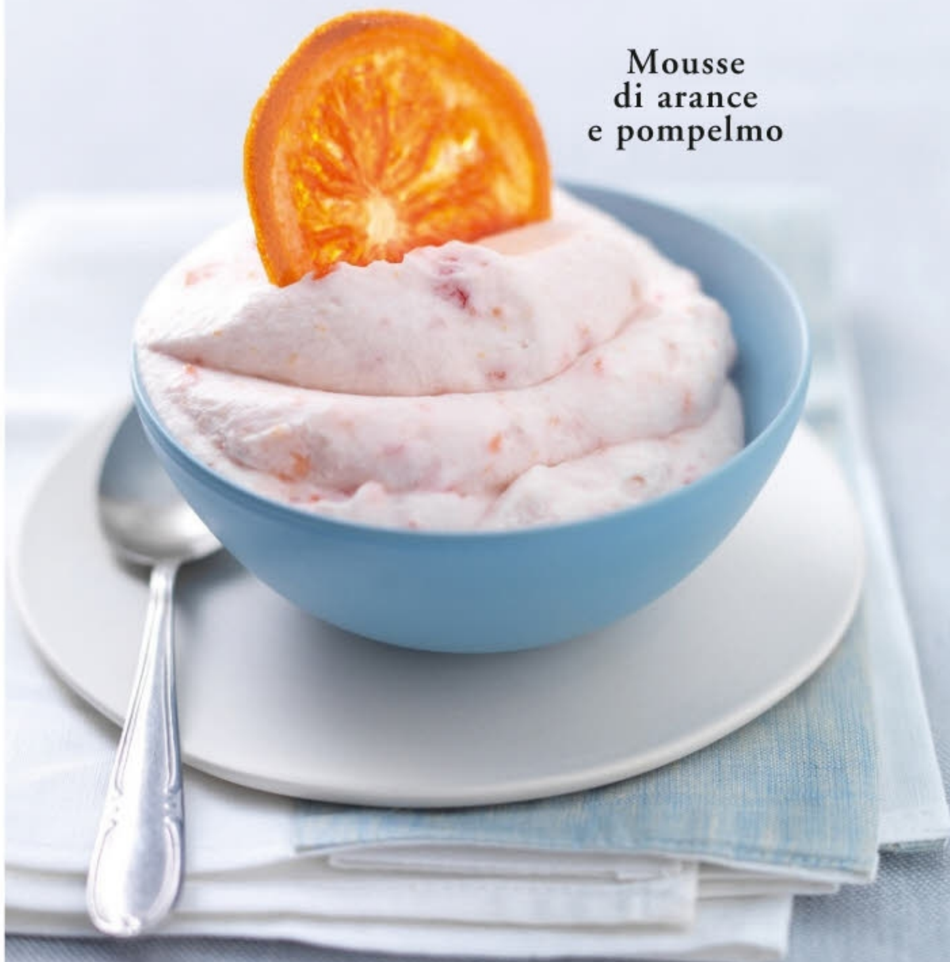
FACILE
● **Preparazione 15 minuti** ● **Cottura 15 minuti** ● **225 cal/porzione**

MOUSSE DI ARANCE E POMPELMO

PER 4 PERSONE
3 dl di panna fresca - 100 g di marmellata di arance rosse con la scorza - 10 g di gelatina in fogli - 1 pompelmo rosa non trattato - 100 g di zucchero

● **1** Mettete a bagno la gelatina in acqua fredda. Lavate il pompelmo, asciugatelo e tagliatelo a fette di circa 3 mm di spessore. Versate lo zucchero e un dl di acqua in una casseruola e portate a ebollizione.
● **2** Quando lo zucchero si sarà sciolto, unite le fette di pompelmo e cuocetele a fuoco dolce per circa 10 minuti, finché diventeranno trasparenti e lo sciroppo risulterà denso. Scolatele e sgocciolatele su una gratella.
● **3** Scolate al gelatina e scioglietela in un pentolino, unitela alla marmellata di arance e mescolate bene, finché sarà completamente sciolta. Montate la panna e unitene metà alla gelatina di arance, mescolando con delicatezza con una spatola con movimenti dal basso verso l'alto. Unite la panna rimasta e suddividete la mousse in 4 ciotole. Fate rapprendere in frigo per 3-4 ore e decorate con le fette di pompelmo candite.

FACILE
● **Preparazione 10 minuti** ● **Cottura 10 minuti** ● **350 cal/porzione**



Mousse di arance e pompelmo

SEMIFREDDO ALLE ERBE E PARMIGIANO

PER 4 PERSONE
80 g di parmigiano reggiano grattugiato - 2 dl di panna fresca - 4 steli di erba cipollina - 3 rametto di timo- 1 rametto di maggiorana - 2-3 rametti di finocchietto - germogli di ravanello - 5 bacche di pepe nero

● **1** Pestate il pepe in un mortaio; pulite tutte le erbe aromatiche, tagliuzzate finemente l'erba cipollina e tritate finemente le altre.
● **2** Montate la panna, amalgamatela con delicatezza al parmigiano e alle erbe aromatiche, suddividete il composto in 4 stampini di silicone da 5 cm di diametro e ponete il tutto in freezer per almeno 2 ore.
● **3** Sformate i semifreddi e disponeteli nei piatti, adagiandoli sui germogli di ravanello. Completate con un pizzico di pepe pestato e servite.

MEDIA
● **Preparazione 10 minuti**
● **220 cal/porzione**

> *segue da pag. 121*

Provate ad aggiungere un po' di panna ad avocado e paprika oppure a formaggio fresco ed erbe profumate. E, perché no, ancora, amalgamate panna montata, succo di limone, senape, erba cipollina tagliuzzata, sale, zucchero, pepe, un cucchiaio di ketchup: subito pronto un semplice dip per insaporire variopinti pinzimoni. Per montarla ormai sono diffusissimi sbattitori e agitatori elettrici, ma si può anche utilizzare un frullino a mano o una frusta e una certa dose di pazienza. Il segreto sta tutto nella bassa temperatura: la panna deve essere a circa 4°. Se la temperatura è più alta o se viene lavorata a lungo in un ambiente caldo, stenta a montare o tende e diventare burro. Perciò anche gli utensili (frullino o frusta e ciotola) devono essere ben refrigerati. Dapprima si sbatte delicatamente dal basso verso l'alto, poi sempre più rapidamente: si vedrà la panna addensarsi, aumentare di volume e farsi ferma e soda. Per una panna montata decisamente dolce, si aggiunge zucchero a velo, facendolo scendere da un piccolo setaccio e amalgamando con mano molto gentile. E qui dà il meglio di sé incorporata alla crema pasticcera per spumeggianti chantilly. Un consiglio: se volete conservare la panna montata, mettetela in frigorifero coperta di alluminio, ma pensate a come utilizzarla il più presto possibile. Non sarà difficile!



Semifreddo alle erbe e parmigiano

Piatto MV% Ceramics.
A sinistra: tovaglia Coin, tovaglietta Marina C, ciotola e piatto Rina Menardi.
Indirizzi a pagina 6



Arrufadas

ELEGANTI BRIOCHE DOLCI PROTAGONISTE DELLA PASQUA PORTOGHESE

di Francesca Tagliabue, in cucina Livia Sala, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Veramente sentita e vissuta molto intensamente, la Pasqua in Portogallo è un'occasione per celebrare, oltre alla festa religiosa vera e propria, la famiglia e la comunità. Sulle tavole di fine Quaresima e del pranzo pasquale manicaretti e dolciumi di tradizione rubano l'attenzione di grandi e piccoli alle più internazionali - e scontate - uova di cioccolato. Fra queste delicatessen locali spiccano le arrufadas, piccoli panini briosciati dalla forma rotonda, originari del

> segue a pag.126

IL DESCO DI PASQUA IN PORTOGALLO

In tutto il Paese, alla fine del digiuno di Quaresima, la tavola delle feste si copre di ghiottonerie: oltre alle arrufadas servite per dessert e accompagnate da piccole uova di cioccolato e coloratissime mandorle glassate, la mensa pasquale della tradizione vede specialità come il capretto arrosto, il borrego assado (cosciotti di agnello arrosto), il guisado de borrego (stufato di agnello), le polpette di carne, le ervilhas com ovos (piselli al prosciutto o salsiccia con uova fritte) e il folar, il pane di Pasqua, che può essere sia dolce (con cannella e anice o zucchero), sia salato (con peperoni, prosciutto, salsiccia), servito con le uova sode, a rappresentare la rinascita.

> segue da pag. 125

diciottesimo secolo nella regione di Coimbra, città che ospita una delle più antiche università d'Europa (del 1288). La ricetta più diffusa li vede guarniti con cristalli di zucchero oppure, nella versione Pão de Deus (pane divino) preparata nel convento di Santa Ana de Coimbra, particolarmente dolci e spolverizzati con cocco. Qui abbiamo voluto proporre la versione più sofisticata e meno stucchevole, spolverizzandoli con semini di sesamo che ne aromatizzano la pasta molto dolce in un interessante contrasto di gusti, alleggerendo l'impasto di 1 uovo e utilizzando latte condensato e poco zucchero di canna al posto di zucchero semolato e vanillina. Gli arrufadas prendono il nome dal verbo arruffar, che in portoghese significa fare i capricci, protestare, lamentarsi: terminologia che confermerebbe la teoria che li vede destinati a solleticare l'appetito dei bambini più svogliati e viziati. Sulla tavola di Pasqua, sono spesso accompagnati da confetti colorati a mandorla intera e piccole uova di cioccolato ripiene (vedi riquadro a fianco).

ARRUFADAS

INGREDIENTI PER 4 PERSONE (12 PEZZI):
500 g di farina 00 + quella per la lavorazione - 25 g di zucchero di canna - 75 g di latte - 50 g di burro - 3 uova - 180 g di latte condensato - scorzetta di 1/2 limone non trattato - 16 g di lievito in polvere - la punta di 1 cucchiaino di sale
per la guarnizione: 1 uovo - 3 cucchiai di panna fresca
semini di sesamo bianchi e neri misti

● **1** Setacciate la farina in un'ampia ciotola, unite la scorzetta grattugiata finissima, il sale, lo zucchero di canna e il lievito. Formate la fontana con il composto e versate al centro il latte tiepido, il burro fuso a bagnomaria, le uova sbattute leggermente e il latte condensato. Mescolate il tutto amalgamando bene e versate l'impasto sul piano di lavoro per lavorarlo con le mani, fino a ottenere una palla elastica e omogenea. Rimettetela nella ciotola e copritela con un telo, lasciandola lievitare fino a quando raddoppierà di volume.
● **2** Riprendete l'impasto, mettetelo su una spianatoia infarinata e appiattitelo leggermente con le mani. Dategli forma di cilindro, e dividetelo in 13 pezzi di uguali dimensioni. Formate con questi delle palle, lavorando i pezzi con il palmo della mano, con un movimento circolare sul piano infarinato.
Dividete l'ultima porzione di impasto rimasta in 12 pezzetti uguali, date loro forma di fuso con le mani e decorate ciascuna delle 12 palle con un ricciolo di pasta.
● **3** Mettete le palle così decorate in una grande placca da forno foderata con carta oleata e lasciate lievitare gli arrufadas fino a quando raddoppieranno ancora di volume (circa 40 minuti). Scaldate il forno a 180°. Spennellate gli arrufadas con l'uovo mescolato alla panna e guarniteli con i semi di sesamo. Infornate e cuocete fino a quando i panini saranno ben dorati (circa 25-30 minuti).
● **4** Servite questo dolce portoghese con mandole ricoperte di zucchero e piccole uova di cioccolato ripiene di frutta o crema allo zabaione.

MEDIA
● **Preparazione 45 minuti** ● **Cottura 30 minuti + il riposo** ● **510 cal/porzione**

SALE&PEPE SHOPPING
INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



CARTIZZE DI CANEVEL
Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze è uno spumante dry che nasce da uve Glera. All'olfatto risulta leggermente aromatico, con sentori di rosa.
Il gusto è amabile, aromatico, di grande persistenza.



OLIO FLAMINIO
La Società Agricola Trevi "Il Frantoio", azienda umbra di Trevi, è un produttore di olio extravergine di oliva di altissima qualità.
Oggi presenta una moderna confezione regalo per l'insolita bottiglia da 1,5 l di Olio Flaminio D.O.P.



TAGLIATELLE LUCIANA MOSCONI
Le "classiche" Tagliatelle della famiglia i Nidi Luciana Mosconi hanno un sapore vero, sembrano fatte a mano. Il segreto è nella formula: le migliori semole, le uova più fresche, una sfoglia ruvida ed un'essicazione lentissima, protratta per più di 24 ore.



ZAFFERANO TRE CUOCHI
Zafferano Tre Cuochi è un prodotto di altissima qualità che nasce dall'accurata selezione delle migliori partite di Zafferano. Lo Zafferano è una delle spezie più versatili e lo si può utilizzare dall'antipasto fino al dolce e, senza l'apporto di grassi, regala salute, sapore, profumo e una nota di colore!



BONTÀ IN PENTOLA STAR
Star lancia sul mercato la nuova linea Bontà in pentola con due gustose varianti: ricetta pronta per spezzatino con piselli e per polpette in umido. È sufficiente aggiungere all'ingrediente principale, spezzatino o polpette, la ricetta Star per aver pronti in poco tempo due secondi piatti di sicuro successo.



GOLDEN DELICIOUS VAL VENOSTA
La Golden Delicious Val Venosta rappresenta il frutto ideale per preparare ricette originali e sperimentare nuovi piatti in cucina. Succosa, aromatica e delicatamente aspra, Golden Delicious racchiude in sé un mix di sensazioni che la rendono la più versatile tra tutte le mele.



GIUSTO SENZA ZUCCHERO
Giusto Senza Zucchero®, nata dalla ricerca nutrizionale Giuliani, è una gamma di prodotti dal sapore dolce, che grazie alla sostituzione del saccarosio con edulcoranti, è ideale per chi vuole limitare l'apporto di zuccheri.



SPECK ALTO ADIGE IGP
Solo tra le montagne e le valli del versante alpino meridionale può nascere il tipico Speck Alto Adige IGP. L'unione di due metodi di conservazione, l'affumicatura tipica del nord e la stagionatura tipica del sud, donano a questo salume un gusto unico e inconfondibile.



POLENTA VALSUGANA
Polenta Valsugana Pronta nasce dalla stessa farina precotta di Polenta Valsugana Rapida che viene ulteriormente cotta in acqua, mescolata lentamente e confezionata direttamente nella pratica vaschetta salva freschezza.
Ideale per grigliate e ricette veloci.



PISELLI E CAROTINE VALFRUTTA

Gusto e leggerezza, varietà e grande praticità: sono questi i punti di forza della gamma di vegetali "Cotti a Vapore" Valfrutta, che oggi si allarga con una nuova referenza: "Piselli e Carotine". La cottura a vapore mantiene intatti vitamine e sali minerali ed il naturale sapore dei vegetali.



CHEF BESCIAMELLA PARMALAT

Chef Parmalat è una besciamella pronta, liscia e morbida, senza grumi, adatta per gratinare in forno le verdure o per condire cannelloni, lasagne, timballi e crepes.



ACQUAVITE RONER

Le pere Williams Christ vengono accuratamente selezionate e delicatamente lavorate con il metodo della doppia distillazione, con alambicchi a bagnomaria.
Il risultato è un distillato di grande armonia e fragranza, delicato ma pieno.



PUGLIA ROSSO IGT 2011

Il 20° Concorso Enologico Internazionale del Vinitaly ha conferito la medaglia d'oro al Rosso Puglia IGT 2011 Giordano.
Si tratta di un vino biologico prodotto in Puglia solo con uve biologiche certificate.



MARMORETTE CAMEO

Cameo presenta Marmorette, un dessert unico e goloso che piacerà a grandi e bambini. Marmorette è fatto con panna di alta qualità ed è proposto in due varianti: Crema al cioccolato e morbida panna – Crema gusto vaniglia e morbida panna.



EXQUISA PASTA SFOGLIA LIGHT

Exquisa Pasta Sfoglia Light, a ridotto contenuto di grassi, permette di portare in tavola piatti speciali ma senza sensi di colpa.
Exquisa Pasta Sfoglia Light si presta a mille ricette ed è disponibile nel banco frigo.



GRAND FRUTTA CHINI

I Grand Frutta sono gustosissime mousse di frutta con l'aggiunta di croccanti cubetti di mela essiccata ricoperti di cioccolato bianco. La linea è prodotta da Chini con sole mele Golden Delicious del Trentino garantite dal marchio Melinda. Priva di conservanti e zuccheri aggiunti, è 100% frutta fresca selezionata.



STRACCHINO NONNO NANNI

Stracchino Nonno Nanni è un formaggio dal gusto unico ed inconfondibile. La sua pasta molle è frutto di un esclusivo e sapiente dosaggio fra il latte appena munto ed i fermenti lattici vivi. È buono da solo oppure accompagnato da verdure cotte o crude, ma è anche un ingrediente prelibato per le più svariate ricette.



DIXAN DUO CAPS DI HENKEL

Dixan Duo Caps di Henkel è il primo detersivo liquido pre-dosato in due camere che unisce alla formula "Extra brillantezza" la forza dello smacchiatore attivo. Le Dixan Duo-Caps si inseriscono direttamente nel cestello della lavatrice per garantire un bucato splendente e capi extra brillanti.

NEL NUMERO DI MAGGIO

SUGHI NEL MORTAIO
Fave e menta, zucchine e pistacchi, peperoni e spezie: coppie di stagione che si incontrano sotto il pestello (o nel mixer). Ne nascono insoliti pesti, per condire la pasta con gusto e creatività.



ALICI E SARDE
Guizzanti delizie dei nostri mari allettano il palato con la loro carne saporita e la natura mediterranea, abbinata ad erbe, pomodori, cipolle e vino.



DOLCI IN ROSA
Fragole e rabarbaro: intensamente dolci e turgide le prime, gradevolmente amaro e tenace l'altro, colorano l'orto di primavera. E la tavola dei dessert.

in edicola dal 19 aprile

SALE&PEPE
n. 4 APRILE 2013

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano laura.maragliano@mondadori.it

REDAZIONE
Livia Fagetti fagetti@mondadori.it (caporedattore)
Barbara Galli barbara.galli@mondadori.it (caporedattore)
Mariateresa Carlucci carlucci@mondadori.it (caposervizio)
Enza Dalessandri enza.dalessandri@mondadori.it (caposervizio)
Alessandro Gnocchi gnocchi@mondadori.it (caposervizio)
Cristiana Cassé cristiana.casse@mondadori.it
Barbara Roncarolo barbara.roncarolo@mondadori.it

REDAZIONE GRAFICA
Loredana Maestri lmaestri@mondadori.it (caposervizio)
Cristina Papi cpapi@mondadori.it (caposervizio)
Susanna Meregalli susanna.meregalli@mondadori.it
Diego Stadiotti diego.stadiotti@mondadori.it
Patrizia Zanette zanette@mondadori.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi cinzia.campi@mondadori.it (responsabile)
Paolo Riosa riosa@mondadori.it (ricerca iconografica)

PROGETTO GRAFICO
Roberto Porta porta@mondadori.it

HANNO COLLABORATO
Stefania Aledi, Alessandra Avallone,Federica Bianco di San Secondo, Fiammetta Bonazzi, Patrizia Cantoni, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Miriam Ferrari, Paola Mancuso, Marta Mariani, Alessandro Pasinelli Studio, Chiara Patracchini, Antonella Pavanello, Livia Sala, Sandro Sangiorgi, Enrico Saravalle, Mariarosa Schiaffino, Francesca Tagliabue, Beatrice Spagoni, Paola Volpari

Foto: Alkèmia, Marco Azzoni/MDA, Adriano Brusaferri, Luca Colombo/Studio XL, Maurizio Lodi, Francesca Moscheni, Michele Mulas, Michele Tabozzi

SALE&PEPE SERVIZIO CLIENTI
Volete fare un abbonamento o dovete segnalare un disservizio?
Tel.199111999 (da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 19.00; costo massimo della telefonata € 0,12 + IVA al minuto senza scatto alla risposta, per cellulari costi in funzione dell'operatore); per chiamate dall'estero +39.041.509.90.49; fax 030.3198202;
e-mail: abbonamenti@mondadori.it; internet: www.abbonamenti.it

Servizio collezionisti Avete perso un numero di Sale&Pepe? tel. 199162171; fax 02-95970333
e-mail: collez@mondadori.it
Distribuzione Distribuzione a cura di Press Di srl.

ARNOLDO MONDADORI EDITORE S.P.A.
REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 20090 Segrate (Milano) - Tel. 02/75421. Casella postale n. 1833, 20101 Milano. Telegrammi e Telex: 320457 MONDMI I.
CONCESSIONARIA ESCLUSIVA PER LA PUBBLICITÀ: Mondadori Pubblicità S.p.A.
SEDE CENTRALE: 20090 Segrate (Mi) - Tel. 027542.1 - Fax 02/75422302.

Pubblicazione registrata presso il Tribunale di Milano n. 464 del 8/9/1986.
Stampa ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori, 15, Verona. Distribuzione a cura Press-Di srl.
Servizio arretrati/collezionisti a cura di Press Di Distribuzione Stampa e Multimedia srl "Collezionisti" (Tel. 199162171; Fax 0295103250; email: collez@mondadori.it), conto corrente postale n° 77270387.
Garanzia di riservatezza agli abbonati: L'Editore garantisce la massima riservatezza dei dati forniti dagli abbonati e la possibilità di richiederne gratuitamente la rettifica o cancellazione ai sensi dell'art. 7 del D. leg. 196/2003 scrivendo a: Press-Di srl Ufficio Abbonamenti: Casella postale n. 77003101 email: abbonamenti@mondadori.it





Accertamento Diffusione Stampa - Certificato n. 7490 del 20 dicembre 2012



Questo periodico è iscritto alla FIEG Federazione Italiana Editori Giornali